А что у нас на завтрак

А Вкусный

SHOUT
SHARE
IT

- Вкусный А

Вкусный А
А что у нас на завтрак

А. Вкусный
А что у нас на завтрак?
Содержание
"Прочные" завтраки
Хаш
Мужужи (холодный густой грузинский суп из субпродуктов)
РУССКИЕ КАШИ
Сименуха
Червячки
Путря
Тетеря
Кашица смоленская
Гурьевская каша с грецкими орехами и вареньем
Картофельный шницель
Каша манная на миндальном молоке
Каша пуховая
Каша картофельная пуховая
Лемешка - каша из гречневой муки
Густая рисовая каша на молоке
Каша рисовая с шоколадным соусом, шафраном, пармезаном, раковыми шейками
Каша рисовая, запеченная в тыкве
Овсянка на молоке с картофелем
Кашица белевская овсяная сладкая
Каша из каштанов со взбитыми сливками
Каша костромская ячневая с горохом
Кашица тихвинская гороховая с проделом гречневым
Каша гречневая рассыпчатая
Каша гречневая молочная
Каша гречневая пуховая
Каша ячневая размазня
Каша овсяная
Каша рисово-овсяная рассыпчатая
Каша рисовая рассыпчатая сладкая
Каша пшенная молочная
Каша пшенная (тыковник)
Полбяная каша
Логаза
ВСЕ ИЗ ЯЙЦА

Яичница со стручковой фасолью
Тава-кебаб (яичница с бараньими биточками по-азербайджански)
Яичница с орехами
Яичница с баклажанами
Яичница с брынзой
Омлет с брынзой
Яичница с сыром сулугуни
Яичница с помидорами
Яичница с грибами
Яйца с рисом и грибами
Омлет с клубникой или малиной
Яичница с зеленым луком
Яйца с орехами и гранатом
Яйца в молоке
Яйца с сосисками под соусом
А ВОТ КОМУ ОЛАДУШКИ!..
Блинчики с курятиной
Блинчики с грибами
Русские блины
Блинчики с творогом
Блинчики
Блинчики с грибной начинкой
Блинчики, запеченные с сыром и толокном
Блины со сливовым соусом
Пирожки блинчатые жареные
Яблочные блинчики
Блинчики с начинкой
Лепешки с сыром
Сдобные лепешки
Лепешки с пшенной кашей
Блинчатые пирожки с мозгами, панированные в тесте
Налистники
Налистники с творогом
Блинчики с творожной начинкой
Блинчики, фаршированные орехами
Блины из капусты
ОЛАДЬИ - ЛЮБИМОЕ БЛЮДО ВЗРОСЛЫХ И МАЛЫШЕЙ
Драники
Тесто для оладьев
Кислые оладьи
Тонкие оладьи
Оладьи из риса или из манных круп
Оладьи с яблоками

Яблочные оладьи (белорусская кухня)
Оладьи с тыквой, кабачками или морковные
Морковные оладьи
Капустные оладьи
Оладьи с миндалем
Оладьи из творога
Оладьи картофельные
Оладьи из блинов
Английские оладьи
Французские оладьи
Берлинские оладьи
Оладьи яблочные
Оладьи с пряностями
Оладьи скорые на кефире
Оладьи с яблоками
Оладьи со свежей капустой
Оладьи с тыквой
Оладьи постные
Оладьи манные
Оладьи из "геркулеса"
Оладьи городские
Оладьи с изюмом
Оладьи с яблочное начинкой
Оладьи картофельные, фаршированные грибами
Оладьи картофельные со свининой
Оладьи картофельные, фаршированные мясом
Оладьи из вареного картофеля
Сдобные лепешки
Оладьи из сыра
Оладьи тыквенные
Вьетнамский нэм, или блинчики из рисовой бумаги
Сдобные лепешки
БУТЕРБРОДЫ
Бутерброд с колбасой или ветчиной
"Гамбургер" по-кисловодски
Бутерброд с сардинами
Бутерброд с телятиной, языком заливными
Бутерброд с мясным ассорти
Бутерброд с мясом цыпленка
Бутерброды с "пикантной смесью"
Бутерброд с горячей начинкой
Бутерброд, запеченный по-итальянски
Хлебички по-чешски
Бутерброд с сыроежками

Бутерброд, запеченный с мясом или колбасой
Бутерброды горячие типа "тост"
Бутерброд "Пикантный"
Бутерброды со скумбрией и орехами
Бутерброды со скумбрией и лимоном
Бутерброды со шпротами
Бутерброды с сайрой и яблоками
Бутерброды с икрой минтая
Бутерброды с сельдью
Бутерброды с брынзой и редисом
Бутерброд с петрушкой
Бутерброд с грибами
Бутерброды с брынзой
Маленькие бутербродики с брынзой
Бутерброды острые
Гренки по-английски
Гренки с грибами
Гренки с яйцами и шпигом
Гренки с сыром
Гренки из ржаного хлеба с чесночком
Гренки с сосисками
Тартинки с ветчиной
Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами
Тартинки с жареной ветчиной и луком
Тартинки с телячьими мозгами
Тартинки с мозгами по-английски
Тартинки с костным мозгом
Тартинки с говядиной
Тартинки со свининой
Тартинки с жареной свининой и луком
Тартинки с вареной свиной грудинкой
Тартинки с бараниной
Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами
Тартинки с солониной
Тартинки с языком
Тартинки с горячими котлетами (говяжьими)
Тартинки с котлетами, сыром и томатами
Тартинки с мясным фаршем
Тартинки с сосисками, сыром и томатами
Тартинки с рубленым шницелем и луком
Тартинки из телятины с сыром
Тартинки с курицей в сырном соусе
Тартинки с паштетом из печени

Тартинки с почками
Тартинки с сыром по-венгерски
Тартинки с запеченным сыром
Тартинки с сыром и пивом
Тартинки с омлетом и зеленым луком
Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски
Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной
Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом
Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом
Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом
Бутерброды с курицей, беконом (колбасой), луком и томатами
Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами и зеленым салатом
Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами
Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом
Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой
Бутерброды с вяленым языком, томатами и крутыми яйцами
Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом
Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом
Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом
Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой
Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и репчатым луком
Греночки к супам-пюре
Гренки с мясным фаршем и пармезаном
Тартинки с орешками
Шпроты в слойке по-московски
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА
Форшмак овощной
Форшмак грибной
Грибы с сыром и сметаной
Картофельные котлеты с грибной подливкой
Картофель запеченный
Картофельные ватрушки
Картофельная кулебяка
Салат из картофеля с зеленью
Картофельные оладьи
Блюда из тыквы
Тыквенная каша
Малай запеканка из кукурузной муки с тыквой
Совсем селедочный форшмак из... свежей капусты
Запеканка из шпината

Картофельная запеканка
Несколько советов готовящим овощи
АППЕТИТНЫЕ СЫРНОСТИ
Паштет из брынзы с орехами и чесноком
Сырные хлебцы
Закуска из брынзы
Хлебная запеканка с брынзой
Панированная брынза
Фантазия на тему "Хачапури".
Хачапури слоеные
Говяжьи полоски с сыром
Котлеты в томатном соусе с сыром
Закуска оригинальная творожная
"Яйца" из творога
Шарики сырные (по-французски)
Творог с томатом и зеленью
Творог со сметаной, зеленым луком и редисом
Брынза со свеклой и чесноком
Брынза с рисом и сметаной
Брынза с маслом и орехами
Брынза с маслом и чесноком.
Брынза с маслом и яйцом
Сыр с яблоками и сметаной
Сыр с орехами и сметаной
Сыр под майонезом
Сыр с рисом и майонезом
Творожные шарики цветные
Закуска с сыром
Салат "Новинка"
Конверты с камамбером
Сырный бисквит
Слоеный пирог с брынзой
Пикантный сырок из брынзы
Маленькие пирожки с брынзой
Жареный картофель с брынзой
Полезные советы о сыре
ОРИГИНАЛЬНЫЕ ПАСТЫ
Из творога с зеленым луком
Из творога с перцем и чесноком
Из сыра и крутого яйца
Из жареного мяса с яйцами
Из отварного мяса с майонезом
Крем из брынзы
Зеленое масло

Килечное масло
Селедочное масло
Анчоусовое масло
Сардиновое масло
Раковое масло
Масло с сыром "рокфор"
Масло с горчицей
Масло с трюфелями
Чесночное масло
Масло икорное
Миндальное масло
Масло селедочное с луком
Масло с рыбой горячего копчения
Масло креветочное
Масло креветочное с пассерованным луком
Масло креветочное с сыром
Масло, взбитое с кальмарами
Масло, взбитое с кальмарами и чесноком
Масло с кальмарами, пассерованным луком и огурцами
Масло с кальмарами и сладким маринованным перцем
Масло с кальмарами и маринованным репчатым луком
Масло с морским гребешком и брынзой
Масло с морским гребешком и сыром
Масло с морской капустой и пассерованной морковью
Масло с морской капустой и творогом
Масло с морской капустой и сметаной
Сырное масло
Масло с томатом
Масло с хреном
БЛЮДА ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА
Шоколадный кекс
Каравай из черствого белого хлеба
Пудинг из черствой булки
Тертый хлеб со взбитыми сливками
Пудинг из ржаного хлеба со сметаной
Каравай из белого хлеба
Тертый ржаной хлеб с брусничным вареньем
Сухари белые, запеченные с яблоками
Запеканка с творогом и морковью
Запеченный хлеб с сыром
Хлебный пирог
Торт с творогом
СУП НА ЗАВТРАК
Молочный

Лимонный
Хлебно-молочный
Английский
Из овсяных хлопьев с яблоками
Пестрый
СЕЛЕДОЧКА НА ЗАВТРАК
Рекомендуем несколько рецептов
Сельдь с яйцом
Сельдь "под шубой"
Сельдь с картофелем
Сельдь со свежими овощами
Селедочные трубочки с помидором
ОРИГИНАЛЬНЫЕ МАЗАНКИ
"Первые ласточки"
Зеленый лук с орехами
Грибные мазанки
Майонез с ревенем
Майонез с огурцами и цветками одуванчика
Майонез с плавленным сыром и щавелем
Паштет из грибов
Паштет печеночный
Паштет в желе
Блюда из соленой сельди
Сельдь, тушенная с помидорами и луком
Котлеты из сельди
Сельдь в сметанно-томатном соусе
Запеканка
Закуска из сельди впрок
Сельдь рубленая
Селедочная икра
КАКОЙ ЖЕ ЗАВТРАК БЕЗ ЧАЯ?
Как чай заваривать
Как чай подавать
Как чай хранить
РЕЦЕПТЫ ХОРОШЕГО И РАЗНОГО ЧАЯ
Зеленый чай по-китайски
Чай-пунш по-пекински
Жасминовый чай
Чай по-японски
Чай-пунш по-индийски
Чай-пунш по-кубински
Чай по-вьетнамски
Чай с молоком
Чай по-русски

Степной чай
Чай по-казахски
Праздничный чай по-киргизски
Пасечный чай по-грузински
"Самоварная песенка"
Апельсиновый айс-чай
Чай-лимонад
Чай с шампанским по-русски
Яичный чай-пунш
Чайный пунш
Чай по-английски
Чай по-монгольски
Высокогорный чай
Высокогорный чай по-шотландски
Молочный чай по-шотландски
Молочный чай по-голландски
Яичный чай
Чай с молоком по-индийски
Фруктовый чай
Лимонный чай
Витаминный чай
Яблочный чай
Клубничный чай
Чай с соком красной смородины
Чай с соком черной смородины
Чай с лимоном
Холодный чай со специями
Чай-кобблер
Чай-гляссе
Липовый чай
Чай из облепихи
КАКОЙ ЖЕ ЗАВТРАК БЕЗ КОФЕ?
РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ ПРОТИВ КОФЕ
Кофе
Черный кофе
Кофе по-турецки
Как приготовить кофе в домашних условиях
Кофе с молоком или сливками
Кофе со взбитыми сливками (по-венски)
Кофе с мороженым (гляссе)
Кофе по-турецки
Кофе мокко по-турецки
Кофе по-турецки с яичным желтком
Кофе мокко по-арабски

Кофе "Африка"
Кофе "Индия"
Кофе по-румынски
Кофе по-венгерски
Кофе "Ориент"
Кофе по-казацки
БЛЮДА К ЧАЮ И КОФЕ
Пирог с черешней и белковой пеной
Песочный пирог с земляникой
Пирог со сливами
Пирог "Шарлотка" с яблоками
Пудинг из ржаных сухарей
Бисквитный торт на сметане
Лимонный бисквит
Торт без выпечки
Хворост
Сухой торт
Пирожки печеные
Вафли за пять минут
Сладкие вафли
Нежные вафли
Рассыпчатые вафли с корицей
Рейнские вафли с корицей
Рассыпчатое печенье
Пудинг "Ковлей" (по-английски)
Пудинг морковный с яблоками
Яблоки в тесте
Пончики из рыбного теста
Домашняя коврижка
Ватрушка
Фрукты панированные
Пампушки из творога
Рулет с черешней или абрикосами
Картофельные кныдли с абрикосами
Фруктовый торт
Крученый тянутый пирог с брынзой
Чебуреки
Пироги
Пирог с рыбой и рисом
Пирог с рисом и яйцами
Пирог с квашеной капустой
Тот же пирог с начинкой из свежей капусты
Рулет с маком
Печенье

Пироги с черешней. Один рецепт - для пирожных и пирога
Пудинг с ананасовым соком
Пирог с черешней
Черные пряники (из русской кухни)
Яблочный пай
Шарлотка
Кекс
Печенье для чая
Сладкоежкам
Полезные советы начинающим пирожникам

"С чего начинается Родина?" Ответ на этот вопрос знают все. А с чего начинается жизнь? Вы думаете с... э, нет, туг вы ошибаетесь. С этого начинается Жизнь с большой буквы, а простая обыденная повседневная жизнь начинается поутру, с завтрака. Солнышко своими первыми лучами дает позавтракать травке, пчелки вылетают за утренней порцией пыльцы, птички поют, поздравляя себя с новым поколением мошек, и всякие там ребята, зверята и прочие трулялята тычутся своим бесчисленным мамкам в вымя.

И поэтому завтрак был есть и останется важнейшим общечеловеческим ритуалом. Важнее, чем свадьбы, дни рождения и получки. И ведь обратите внимание, как мы сами, того подчас не замечая, торжественно готовимся к каждому завтраку, как чистимся-моемся, готовим желудок, зубы и полость рта к блаженному моменту принятия первой пищи.

"Как полопаешь, так и потопаешь", говорит пословица, то есть имеется тут в виду конечно слово "поработаешь".

От того, какой у нас сегодня завтрак зависит не только настроение на весь день, но и наши успехи в учении или труде, Плохо позавтракал, недоел - к полудню на кого-нибудь накричишь, сорвешься, испортишь настроение себе и другому. Объелся - тоже плохо. Сидишь весь день скучный, дуешься на всех и на себя, только к полудню придет рабочее настроение, а тут на тебе незадачанастало время обедать! Опять - есть!?

Безмерно жаль нам тех людей, которые торопливо проглатывают что-то всухомятку, или покупают у метро какой-нибудь пончик. "Все это суета сует и всяческая суета", - писал один древний мудрец. И, разумеется, суета эта ни к чему хорошему не приводит.

Не позволяя своему организму вовремя перерабатывать вкусную, легко усвояемую, высококалорийную пищу, мы заставляем его работать на износ и тем самым провоцируем тьму болезней.

Ну как, убедил ли я вас в необходимости сейчас же сесть и

позавтракать?

Так давайте же сделаем так, чтобы завтраки действительно скрашивали нашу полную тревог и треволнений жизнь - этому и служит наша незамысловатая книжка.

"Прочные" завтраки

Что мы подразумеваем под "прочным" завтраком? В русском народе слово "прочный" применительно к пище означает еду высококалорийную, легко усвояемую организмом, дающую человеку много сил и энергии для дальнейшей созидательной деятельности в течение дня, в том числе для тяжелой физической работы. Работяги не обойдутся чашечкой кофе с тостом, яичница с беконом - это другое дело.

Но не будем путать с ней Божий дар, а ведь этот дар - целый прекрасный огромный 24-часовый день.

Во многих местах утро начинается с каши и супа. Во всяком случае на Кавказе - это именно так.

Хаш

Основной утренней пищей множества кавказцев не только проживающих на самом Кавказе, но и живущих в России является "хаш" (так это блюдо называется по-азербайджански, он же "хаши" в грузинском и армянском произношении).

Съев в 5 часов утра тарелочку-другую наваристого хаша (лежебоки едят в 6, а позже эту пищу уже не употребляют) кавказец бодро отправляется на рынок и за полдня умудряется заработать больше денег, чем многие из нас за месяц.

Назвать хаш "горячим холодцом" - значит возвести клевету на это благородное блюдо, хотя, действительно, когда хаш постоит в холодильнике, из него выходит превосходный студень. С чего же начинается настоящий кавказский хаш. Основные его составляющие - это говяжьи (реже свиные или бараньи) ножки копытца. А также рульки, рубцы и иногда хвосты.

Вариант 1

На 1 порцию: ноги говяжьи - 200 г, рубец - 250 г, сычуг - 100 г, бульон 150 г, чеснок - 10 г, сало почечное - 20 г, масло сливочное - 10 г, хлеб белый - 25 г, молоко - 30 г, специи, соль.

В кастрюлю положить пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало, сверху - разрубленные и промытые говяжьи ноги, не помешают нарезанные кусками рубец, сычуг. Все это припустить под крышкой на сильном огне в собственном соку. После того, как бульон закипит и мясо выделит весь сок, постепенно влить кипяток и варить на маленьком огне в течение 5-6 часов, то есть до тех пор, пока мякоть и хрящевые части не будут свободно отделяться от костей. За час-другой до готовности заложить замоченный в молоке белый хлеб (без корок), сливочное

масло (если нет почечного), соль и специи. Отваренное мясо нарезать и добавить в ту же тарелку. К супу отдельно подать толченный с солью чеснок, разведенный небольшим количеством бульона (или уксуса).

Вариант 2

На 1 порцию: ноги говяжьи - 300 г или бараньи - 400г, рубец - 90г, соль.

Обработанные и промытые говяжьи или бараньи ноги, хвосты и рубцы вымочить в течение 5-6 часов в холодной (по возможности проточной) воде. Затем ноги порубить на куски и варить в несоленой воде на слабом огне. Мелко нарезанные рубцы варить отдельно, заложить в бульон, полученный от варки ног и продолжать варить до готовности. Продолжительность варки хаша 6-8 часов. Отдельно подать чеснок, толченный с солью.

Примечание. Мы погрешим против истины, если умолчим о том, что под хаш порой выпивается стаканчик-другой водки, однако на Кавказе такие возлияния никогда не перетекают в обед.

Мужужи (холодный густой грузинский
суп из субпродуктов)

Вариант 1

Ноги, свиные уши, хвосты 230 г, лук репчатый 15 г, морковь 10 г, уксус винный 20 г, перец душистый 0,5 г, лавр, гвоздика, корица, чеснок 2 г, соль.

Разрезанные пополам свиные ножки с кожей (трубчатые кости удалены), нарезанные уши и хвосты заложить в кастрюлю, залить водой и варить 30-40 минут.

Снять образовавшуюся пену. Затем мясные продукты переложить в другую посуду, залить процеженным бульоном и, добавив коренья, лук, специи, соль, варить до готовности. Подать в холодном виде (бульон получается желеобразный).

Вариант 2

1 кг свинины, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 150 г винного уксуса, соль.

Свинину варить в кастрюле на среднем огне, нарезав кусками, с лавровым листом и душистым перцем. Когда мясо разварится, и бульон будет только покрывать его, добавить уксус и соль. Довести до кипения и снять с огня.

Охладить вместе с отваром.

Коркот армянский

На 80 г крупы: 50 г репчатого лука, 20 г топленого масла; соль по вкусу.

Само слово "коркот" по-армянски означает "пшеничная крупа", от нее же получила название и популярная крестьянская

пшенная каша. Это блюдо представляет собой хороший "прочный" крестьянский завтрак, придающий труженику запас энергии на весь день.

Пшеничную крупу перебрать, промыть, замочить в воде в течение 20-30 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

Подготовленную крупу засыпать в кипящую подсоленную воду, добавить растопленное масло, закрыть кастрюлю крышкой, вновь довести до кипения, а затем уменьшить огонь и продолжать варить коркот до готовности.

При подаче хорошо полить коркот маслом с обжаренным репчатым луком. Впрочем, не возбраняется добавлять в коркот и кусочки обжаренного сала для "прочности".

Русские каши

"Щи да каша - пища наша" - гласит старинная поговорка. Это традиционное блюдо русского утреннего стола издревле делилось на три вида - кашицы, (жидкие кашки), размазни (вязкие каши) и собственно каши (то есть каши крутые, рассыпчатые).

Один вид каши от другого отличается собственно лишь количеством жидкости, в которой она варится.

Чем больше воды (молока, бульона) добавлено в кашу, тем она жиже. Если в кашу заложено слишком много воды, то ее никак не удастся превратить из жидкой или вязкой в крутую, рассыпчатую. Поэтому очень важно правильно залить крупу водой. Для этого можно вначале легко припустить крупу в большом количестве подсоленного кипятка, затем слить лишнюю воду со слизью и доваривать кашу на молоке. Такой прием можно использовать для рисовой, пшенной и ячневой каш. Для гречневой каши важно точно отмерить доливаемую в крупу воду. В гречневую крупу надо заливать воды по объему ровно вдвое больше, чем взято крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 минут.

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать молоко и т. д. Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость, засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша получится вязкой, как бы ее ни варили.

Вкус каши будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается. Конечно, прежде всего к кашам идет масло. Но масло не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а заключительная. Чаще же всего как добавки в каши

употребляются молочные продукты - молоко, простокваша, пахта, сметана, творог и сливки. Они идут во все виды каш и часто составляют шестую, а то и четвертую часть их объема. Второе место по частоте применения в качестве добавок занимают мясо, рыба, горох, яйца и грибы. Мясо, рыба и горох обычно используются в кашицах (особенно рыба), яйца и грибы - в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш.

К некоторым кашам подходят подмешиваемые в небольших количествах тыквенное пюре (к пшену) и мак (к ячневой каше). Для сладких каш, кроме сахара, используют варенье, мед, изюм, урюк, курагу, орехи, свежие фрукты, шоколад, подходящие к белым кашам (манной, рисовой, саго). Из пряностей в каши кладут черный и красный перец, петрушку, сельдерей, пастернак, чеснок, корицу, бадьян, цедру, мускатный орех, ваниль.

В качестве масел подходят почти все животные и растительные масла. Свиное нутряное сало и бараний жир идут в основном в горячие кашицы.

Для рассыпчатых каш традиционно использовали сливочное и топленое масла, а из растительных - подсолнечное, конопляное, маковое, ореховое, в том числе и миндальное.

В печи и в духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунках, а на плите - использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую с закругленным дном, типа котелков.

Жидкие кашицы можно варить в эмалированной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.

Сименуха

300 г гречневой крупы, 100 г грибов, 3-4 яйца, 2 луковицы.

Сварить гречневую крупу, 100 г грибов, 3-4 яйца, поджарить в масле 2 луковицы.

Измельчить грибы, яйца, смешать с кашей, помешать и добавить: в постный день - 100 г макового или конопляного молока; в обычный - 100 г сливочного масла.

Червячки

300 г гречневой крупы, 1-2 луковицы, 100 г макового молока или сливочного масла.

Густо сварить 300 г гречневой крупы, кашу растереть на крупное решето. Сделать маковое молоко, как обычно. Подавать его к червячкам.

Путря

300 г гречневой муки, 100 г солода, 100 мл кваса.

На зимние посты - Пилиповку, Великий пост - готовили кашу из ячменя, яровой пшеницы, гречихи, проса.

300 г гречневой муки насыпают в горшок с кипятком, варят

до готовности в печи.

Заправляют путрю солодом, квасом.

Тетеря

400 г гречневой крупы, 80 г растопленного сливочного масла; для каши: 1 стакан пшена, 1-2 ст. ложки масла, шпик свиной соленый - 50 г, 2 луковицы, чеснок - 3-4 дольки, соль по вкусу.

Блюдо готовится из пшена и редкого гречневого (ржаного) теста, имеет теплый серый цвет. Было широко распространено в казацко-крестьянском быту.

Заколотить редко тесто из гречневой муки, посолить, добавить 2 ложки постного или сливочного масла, варить. Отдельно сварить 2 стакана пшенной каши с маслом и солью. Смешать обе каши. Затолочь соленым шпиком с луком, чесноком. Лучше готовить тетерю на мясном и рыбном бульоне или заправить хреном с хлебным квасом.

Кашица смоленская

1,5 стакана мелкой гречневой крупы (продела), 1 л воды, 2 луковицы, 2 корня пастернака, 2-3 ст. ложки зелени петрушки, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 стакана сметаны 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 минут, затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 минут для распаривания.

Гурьевская каша с грецкими

орехами и вареньем

Орехи грецкие - 400 г, миндаль -100 г, сливки - 600 г, крупа манная - 1/3 стакана, сахар-песок - 3/4 стакана.

Отварить 400 г орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и снимать, складывая в тарелку, образующиеся румяные пенки.

Затем всыпать в остальные сливки 1/3 стакана манной крупье, сварить жидкую кашу, всыпать в нее истолченные орехи, миндаль, 3/4 стакана сахара, размешать. Сделать на блюде рант из теста и положить ряд пенок, ряд каши и т. д. и пересыпать сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, убрать фруктами и вареньем.

Картофельный шницель

На 7 картофелин: ломтик подсушенного хлеба, 3 ст. ложки молока, 3 яйца, 3 ст. ложки муки, 0,5 стакана сухарей, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки жира, зелень петрушки, соль, 2 ст.

ложки масла или маргарина.

Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле, измельченными сухариками. Добавить сырое яйцо, соль, муку, мелко нарезанную зелень петрушки. Доску посыпать мукой, раскатать пласт толщиной 1,5 см, вырезать лепешки, смочить в яйце, взбитой с молоком, обсыпать сухарями и жарить во фритюре.

Подавая, посыпать тертым сыром.

Каша манная на миндальном молоке

Миндаль - 50 г, вода - 1,2 л, крупа манная - 3/4 стакана, сахар-песок - 50 г.

10 шт. горького миндаля отварить в кипятке, истолочь, развести 6 стаканами кипятка, всыпать 3/4 стакана манки, варить до загустения как обычно.

Посыпать кашу сахаром, загладить лопаточкой, подрумянить 5-8 минут в духовке.

Каша пуховая

Крупа гречневая - 2 стакана, яйца - 2 шт., молоко - 4 стакана, масло сливочное - 50 г, сливки - 100 мл, корица - 0,5 г, ваниль - 0,5 г.

Два стакана гречневой крупы (ядрицы) перетереть с 2 яйцами, высушить, затем варить в 4 стаканах молока, прибавить ложку сливочного масла, протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки.

Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.

Каша картофельная пуховая

Картофель - 1 кг, соль - 10 г, сахар-песок - 10 г, ваниль (корица) - 0,5 г, молоко миндальное (маковое) 50 г.

Отварить и протереть 1 кг картофеля, посолить.

Подать к каше сахар с корицей и ванилью, миндальное или маковое молоко.

Лемешка - каша из гречневой муки

Мука гречневая - 2 стакана, кипяток - 4,5 стакана, соль, сахар-песок - по 10 г, масло сливочное - 50 г.

На сковороде поджарить в печи 2 стакана гречневой муки, затем всыпать ее часто мешая, в 4,5 стакана кипятка. Добавить соли, сахара по вкусу.

Поставить в печь, подрумянить.

Подавать на стол с маслом.

Густая рисовая каша на молоке

Вода (молоко) - 1 л, рис - 1,5 стакана, масло сливочное - 50 г, соль, сахар - по 3-4 г, ваниль, корица - по 0,5 г, варенье, сироп - по вкусу.

Эту кашу в постные дни варят на воде, в скоромные - на

бульоне или молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1,5 стакана риса, кусок сливочного масла, сварить до мягкости, как обычно.

Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде вишневым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.

Каша рисовая с шоколадным соусом, шафраном, пармезаном, раковыми шейками

Вода (молоко) - 1 л, рис - 1,5 стакана, масло сливочное - 50 г, соль, сахар - по 3-4 г, ваниль, корица - по 0,5 г, шоколад с сахаром - 50 г, шафран - 0,2 г, пармезан тертый - 2-4 ч. ложки, раковые шейки - 30-40 шт.

Готовится как и "Каша рисовая на молоке" (см. рецепт), только добавить: шоколад с сахаром, шафран, 2-4 ложки тёртого пармезана, 30-40 раковых шеек. Каша с пармезаном и раковыми шейками варится на мясном бульоне.

Каша рисовая, запеченная в тыкве

Тыква - 1,5-2 кг, рис - 1 стакан, сахар - 1/4 стакана, сметана - 1 стакан, масло сливочное - 100 г, корица - 0,5 г, изюм - 1 стакан, яйца - 5-6 шт., соль по вкусу.

Срезать верхушку 1-1,5-килограммовой тыквы, выбрать семенную камеру, выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10-15 мм толщиной.

Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить сметаны, сливочного масла, толченной корицы, 1/4 стакана сахара, стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5-6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву, закрыть срезанной крышкой, испечь в печи.

Овсянка на молоке с картофелем

Крупа овсяная - 1 стакан, молоко - 6 стаканов, масло сливочное - 1/2 ст. ложки, пюре картофельное - 1/2 стакана, соль, сахар, корица по вкусу.

Овсяную кашу варят на воде, бульоне или молоке. Соотношение жидкости берется следующее: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду быстро выпаривают, заливают кашу 0,5-1 стаканом мясного бульона и уваривают, обязательно помешивая.

1 стакан овсяной крупы сварить в 3 стаканах молока, долить еще 3 стакана кипящего молока, добавить корицы, соли, сахара по вкусу, сливочного ложки масла и пюре из картофеля. Все это размешать до гладкости.

Кашица белевская овсяная сладкая

2 стакана овсяных хлопьев "геркулес", 1 л воды, 0,5 л молока, 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки кориандра, 4 бутона гвоздики, 1 лимон (свежая цедра с лимона),

0,5 стакана сливок, 5-6 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка соли.

В слегка подсоленной воде разварить "геркулес" до вязкой каши, снимая все время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть.

Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень слабом огне, все время помешивая, добавить через 10-15 минут сахар, а когда он разойдется, заправить пряностями, проварить 5-7 минут, влить сливки, размешать, снять с огня.

Каша из каштанов со взбитыми сливками

Каштаны вареные - 400 г, сахар-песок - 1 стакана, сливки - 1,5 стакана, ваниль - 0,5 г.

Протереть 400 г вареных каштанов с 1/2 стакана сахара-песка сквозь сито, добавить сливок.

Уложить ее не приминая, по краю круглого небольшого блюда, в середину налить 1 стакан густых сливок, смешанных перед подачей на стол, с 1/2 стакана сахара и ванилью.

Каша костромская ячневая с горохом

7,5 стакана ячневой крупы, 2 л. воды, 0,5 стакана гороха, 1 луковица, 2 ст. ложки тимьяна или чабера, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного масла, 1 ч. ложка соли.

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15-20 минут (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на слабом огне до полного размягчения каши. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 минут.

Кашица тихвинская гороховая

с проделом гречневым

0,5 стакана гороха, 1,5 л воды, 1 стакан гречневого продела, 2 луковицы, 4 ст. ложки топленого или подсолнечного масла.

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и когда вода на 1/3 выпарится и горох будет почти готов, засыпать гречневый продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком, поджаренным на масле, и посолить.

Каша гречневая рассыпчатая

3 стакана воды, 1,5 стакана гречневой крупы-ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца, 3-4 сухих белых гриба, 6-7 ст. ложек подсолнечного масла.

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и

поставить на сильный огонь, закрыв крышкой.

Когда закипит, огонь убавить на половину и продолжать варить 10 минут до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5-7 минут до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 минут. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить.

Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

Каша гречневая молочная

4,5 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы-ядрицы, 0,5 стакана сливок.

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10-15 минут в духовку.

Каша гречневая пуховая

2 стакана ядрицы, 2 яйца, 4,5 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сливок.

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретой предварительно духовке, но с выключенным огнем. Затем залить молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см. выше). Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

Каша ячневая размазня

2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1,5 стакана творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять под крышкой 5 минут без нагрева, затем заправить маслом.

Каша овсяная

2 стакана овсяных хлопьев "геркулес", 0,75 л воды, 0,5 л молока, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки масла сливочного.

Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая помешивать, опять варить до загустения, посолив.

Готовую кашу заправить маслом.

Каша рисово-овсяная рассыпчатая

1,5 стакана риса, 0,5 стакана овса, 0,7 л воды, 2 ч. ложки соли, 4-5 зубчиков чеснока, 4-5 ст. ложек подсолнечного или 75-100 г сливочного масла, I ст. ложка укропа.

Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне 10 минут, затем убавить огонь до среднего и держать еще 5-6 минут, после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через 15-20 минут, открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3-4 минуты.

Каша рисовая рассыпчатая сладкая

7,5 стакана риса, 0,5 л воды, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки корицы или бадьяна, 3-4 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить рис так же, как для каши рисо-овсяной несладкой, но отварив рис, переложить его в другую посуду, долить горячее молоко и дать ему впитаться в рис (без подогрева); заправить сахаром, пряностями и маслом и прогреть еще 3-4 минуты в духовке или на водяной бане.

Каша пшенная молочная

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Пшено перебрать, промыть 5-6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело свариться, а затем долить горячее молоко и продолжать варить кашу на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

Каша пшенная (тыковник)

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 1 стакан тыквенного пюре, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 1 яйцо.

Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелко рубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 минут.

Полбяная каша

1 стакан полбы, 0,5 л простокваши, 0,5 стакана воды, 0,5 л молока, 100 г масла.

Полбу замочить на 4-6 часов (или на ночь) в смеси

простокваши (или скисшего молока) и кипяченной холодной воды, затем промыть в холодной воде, отварить на слабом наплитном огне в молоке или смеси молока с водой до готовности (каша не разваривается, каждое зернышко остается целым, готовность проверяется пробой на вкус после полного выкипания жидкости).

Кашу укутать и дать выстояться 30-40 минут, после чего заправить ее маслом и подать к столу.

Логаза

Горох - 400 г, бульон мясной - 200 мл, крупа ячменная - 400 г, шпик свиной соленый - 50 г, масло растительное - 50 г.

Это каша из ячменной крупы, варится она с фасолью или горохом.

Растереть 400 г вареного гороха (фасоли), развести бульоном. Всыпать 400 г ячменной крупы, добавить шпика, соли, варить 20 минут. Кушают кашу с постным маслом, медом или сахаром.

Все из яйца

"Ab ovo" говорит древнеримская поговорка, подразумевая, что все в мире начинается от яйца. Так что по крайней мере для древних римлян вопрос что родилось раньше, курица или яйцо, был решен изначально. Мы же с нашей кулинарной горки полагаем, что этим выражением могла бы начинаться кулинарная книга Лукулла или Трималхиона.

Яйцо - спутник человеческого прогресса. Все живое любит полакомиться яйцами, но лишь человек подвергает их термической обработке. С развитием цивилизации яйца начали жарить, варить в гейзерных кипятках. Мы не ошибемся, если предположим, что яйцо и изобретение сковороды - были взаимно обусловлены. А поскольку самая естественная форма сковородки - круглая, нетрудно предположить, что после изобретения сковороды и яичницы наш дикий предок изобрел колесо.

И хотя зона применения яиц со времен первобытного человека безгранично расширилась, на вкус этот продукт ничем не изменился. Смеем полагать, что сейчас, лакомясь яичницей, вы ощущаете на языке точь-в-точь тот же вкус, который ощущали пророк Моисей, фараон Тутанхамон и император Клавдий.

Яичница со стручковой фасолью

Яиц - 3 шт., стручковой фасоли - 100 г, жира - 1 ст. ложка; соль - по вкусу.

Стручки фасоли очистить, вымыть, наломать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить при сильном кипении. Через 15-20 минут откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем положить на разогретую сковороду с жиром, хорошо потушить и, залив взбитыми яйцами, обжарить.

Тава-кебаб (яичница с бараньими
биточками по-азербайджански)

Баранина - 150 г, сало баранье топленое - 30 г, уксус винный - 10 г, лук репчатый - 35 г, зелень мяты, кинзы, укроп - 20 г, яйца - 2 шт., сахар - 5 г, перец, соль.

Если не быть особенно дотошным, то это блюдо можно приготовить и с помощью обычных говяжьих котлет, однако чувство долга призывает нас дать полную классическую рецептуру этого экзотического блюда.

Битки из бараньего фарша, не панируя, обжаривают в жире, посыпают репчатым луком, заливают взбитыми яйцами, смешанными с уксусом, сахаром, солью и запекают. Можно добавить свежие помидоры, в таком случае сахар и уксус не требуются. Гарнируют зеленью.

Яичница с орехами

Яйца - 2 шт., масло - 10-15 г, очищенные грецкие орехи 30 г, лимон и соль - по вкусу.

Яйца хорошо взбить, добавить соль, толченые грецкие орехи, перемешать, налить на разогретую сковороду с маслом и обжарить.

Подать на той же сковороде; отдельно подать ломтики лимона.

Яичница с баклажанами

На 4 яйца - 1 баклажан, 20 г жира, зелень.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать тоненькими кружками, вымочить минут 10-15 в холодной подсоленной воде, уложить в один слой на сковороду с горячим жиром и прожарить с обеих сторон. Затем посыпать солью и залить взбитыми яйцами, предварительно смешанными с мелко нарезанной зеленью (петрушки, базилика), и жарить до готовности.

Яичница с брынзой

На 3 порции: 9 яиц, 60 г сливочного масла, 120 г брынзы.

Способ приготовления: в кипящее масло вылить взбитые яйца, затем положить измельченную брынзу, мешать до готовности. Подавать горячей.

Омлет с брынзой

На 3 порции: 3 яйца, 20 г сливочного масла, 40 г брынзы.

Взбитые яйца вылить в кипящее масло, запечь в духовом шкафу. Перед подачей покрыть измельченной или натертой брынзой, свернуть в трубку, подавать горячим.

Яичница с сыром сулугуни

Сыр сулугуни - 50 г, яйца - 3 шт., масло - 10 г.

Молодой сыр сулугуни нарезать на тоненькие продолговатые ломтики, уложить в один слой на сковороду с разогретым жиром.

Через 2-3 минуты залить сыр взбитыми яйцами и жарить до готовности.

К яйцам можно добавить мелко нарезанные листики эстрагона (по вкусу).

Яичница с помидорами

Помидоры - 2 шт., яйца - 3 шт., масло - 10 г, перец и соль - по вкусу.

Помидоры обмыть, разрезать на части, уложишь на сковороду с разогретым жиром, посыпать солью, перцем и обжарить. Когда вся жидкость выкипит, добавить масла, залить взбитыми яйцами и жарить до готовности яиц. Подается на той же сковороде.

Яичница с грибами

Грибы - 200 г, сливочное масло, 3 яйца, соль, зелень.

Грибы нарезать ломтиками, посолить и поджарить на сливочном масле. Взбить яйца, посолить, залить грибы и жарить, как простую яичницу. Посыпать нарезанной зеленью и подавать к столу.

Яйца с рисом и грибами

Грибы - 50 г, масло сливочное - 50 г, рис - 130 г, лук - 20 г, крутые яйца - 3 шт.

Отваренные до полуготовности грибы нарезать соломкой, посолить, поперчить, добавить сливочное масло и тушить, понемногу подливая воду.

Поджарить рис на сливочном масле до прозрачности, засыпать в кипящую воду, туда же добавить поджаренный лук и варить до готовности. Затем соединить с грибами и выложить на тарелку, положить сверху крупно нарезанные крутые яйца, полить маслом и посыпать красным перцем. Подавать как горячую закуску.

Омлет с клубникой или малиной

На 2 порции: 3 яйца, 2 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки яблочного повидла, стакан свежей или замороженной клубники (малины), сахарная пудра.

Желтки растереть с водой добела и перемешать с взбитыми в густую пену белками. Разогреть масло на сковороде, вылить в нее яичную массу и жарить омлет, пока не загустеет, после чего перевернуть его на другую сторону. Положить на середину омлета повидло, подогретое и смешанное с ягодами, загнуть один его край над повидлом и переложить на подогретую тарелку. Сверху посыпать сахарной пудрой и сразу же подать.

Яичница с зеленым луком

Яйца - 3 шт., лук зеленый - 4 перышка, жир - 15 г; соль - по вкусу.

Очищенный, промытый зеленый лук очень мелко нарезать,

посолить, положить на сковороду с жиром и потушить до мягкости. Затем тушеный лук разровнять на сковороде, залить взбитыми яйцами и жарить до готовности.

Яйца с орехами и гранатом

Яйца - 4 шт., толченые грецкие орехи - 1 стакан, лук репчатый - 1 шт., масло - 1 ст. ложка; зерна граната, стручковый перец и соль - по вкусу.

Очищенные грецкие орехи истолочь. Лук очень мелко нашинковать и вместе с маслом хорошо потушить.

Сырые яйца взбить, добавить толченые орехи, тушеный лук, соль, толченый стручковый перец, хорошо перемешать, потом добавить зерна граната и еще раз осторожно перемешать. Полученную массу выложить на разогретую сковороду с маслом, накрыть крышкой и прожарить.

Яйца в молоке

Молоко - 3 стакана, яйца - 4 шт., соль - по вкусу.

В кипящее молоко выпустить по одному цельные яйца и варить до готовности яиц, причем яйца должны, примерно, сохранить свою форму.

Подать горячими вместе с солью.

Яйца с сосисками под соусом

6 яиц, 100 г сосисок, небольшая головка репчатого пука, 30 г сливочного масла, 25 г муки, воды или куриного бульона, укроп, зелень петрушки, соль.

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать вдоль на четыре части; сосиски нарезать кружочками.

Затем яйца и сосиски уложить на блюдо или тарелку и залить соусом, который приготовить следующим образом: разогреть на сковороде масло, спассеровать на нем мелко нарезанный лук, добавить муку, горячую воду или бульон, прокипятить 5-7 минут, посолить, поперчить, посыпать петрушкой и укропом. Подать яйца в горячем виде.

А вот кому оладушки!..

Скажем прямо и без обиняков: сколько бы нам ни говорили врачи о вреде мучного для фигуры, среди нас остается еще много тех, кто не в силах отказать себе по утрам полакомиться блинчиками или оладьями. Тем более, что делать их не сложнее, чем яичницу, а удовольствия - море! В отличие от многих выпечных блюд для блинчиков не требуется ни дрожжей, ни ожидания, пока тесто подойдет. Достаточно их правильно сделать - и на сковородку. А там уж постарайтесь их не пережарить!

Блинчики с курятиной

Для блинчиков: 1 1/4-1 1/3 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, I ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли, 2-3

ст. ложки растительного масла;

для начинки: 500 г вареного белого куриного мяса, снятого с костей, 50 г сушеных грибов, 2 стакана белого соуса, 1 стакан сливок, 2 желтка, соль, мускатный орех, 2 рюмки рома или коньяка;

для белого соуса: 2 стакана куриного бульона, I ст. ложка растительного масла;

для обжаривания блинчиков: 100 г сливочного масла.

Для приготовления теста желтки тщательно растереть с сахаром и солью, взбить, влить молоко, перемешать, всыпать просеянную через ситечко муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, хорошо перемешать, влить растительное масло, вновь перемешать. Разливать тесто надо на раскаленную сковороду и печь тонкие блинчики, обжаривая с двух сторон.

Для приготовления начинки курятину мелко нарезать, соединить с отваренными и мелко нарезанными белыми грибами, заправить белым соусом, ввести сливки, желтки, довести на медленном огне до загустения, приправить солью, перцем, мускатным орехом, снять с огня, слегка охладить, влить коньяк, перемешать и полученную начинку использовать для наполнения блинчиков. На блинчик положить столовую или десертную ложку начинки (по размеру выпеченного блинчика), завернуть конвертом, обжарить на сковороде с двух сторон.

Подавать горячими с куриным бульоном или к кофе, чаю.

Блинчики с грибами

Для блинчиков: 1,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, соль на кончике ножа, 2-3 ст. ложки растительного масла;

для начинки: 100 г сушеных белых или других грибов, 1 ст. ложка зелени укропа или петрушки, соль и перец по вкусу;

для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки томатного пюре;

для жарения: 500 г топленого или оливкового масла.

Испечь блинчики. Отварить грибы, сварить яйца вкрутую.

Приготовить соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан горячего молока, посолить, добавить томатное пюре и проварить до загустения, добавить 2 желтка и смешать с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и рублеными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.

Завернуть по одной ложке начинки в блинчик конвертом, обжарить в масле, положить на блюдо и горячими подавать к

столу. Вкусны блинчики с чашкой сладкого крепкого чая.

Русские блины

400 г пшеничной муки, 1/2 л молока, 2-3 яйца, 40 г масла, 1/2 ст. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 15 г дрожжей, растительное масло для жаренья.

Слегка подогреть 250 мл молока и развести в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить в него оставшееся молоко с разведенными в нем желтками, растопленное масло, соль, сахар. Все хорошо перемешать, дать тесту еще раз хорошо подойти. Перед выпечкой блинов добавить взбитые в пену белки. Блины жарят на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.

Блинчики с творогом

Для начинки: 300 г свежего творога, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сметаны, 2 желтка или 1 яйцо, соль по вкусу.

Для обжаривания блинчиков: 100 г масла.

Тесто приготовить так же, как указано в рецепте "Блинчики с курятиной".

Испечь блинчики. Подготовить начинку: творог растереть с сахаром, сметаной, желтками, посолить по вкусу. Для ароматизации начинки можно добавить высушенную, тонко смолотую и просеянную лимонную или апельсинную корочку, а также цукаты или изюм.

На блинчик положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом, обжарить в масле с обеих сторон, подавать к столу.

Можно сложить блинчики в керамическую или эмалированную миску, смазывая их маслом, закрыть крышкой и поставить в не горячую духовку. Подавать к чаю, кофе.

Блинчики

Мука - 40 г, молоко - 100 мл, яйца - 1/2 шт., соль - 0,5 г, сахар - 3 г, масло топленое - 2 г.

Яйца, соль и сахар взбивать венчиком 1-2 минуты, добавить молоко, перемешать и всыпать просеянную муку. Быстрым движением венчика замесить однородное жидкое тесто и процедить его через частое сито.

Готовое тесто налить черпаком тонким слоем на раскаленные, смазанные жиром сковороды и обжарить с двух сторон так, чтобы блинчики зарумянились, но не подгорели.

Блинчики без начинки сложить вчетверо; сложенные блинчики можно еще раз обжарить. Эти блинчики можно приготовить с любой начинкой: мясом, рисом, творогом, вареньем, яблоками и т. п.

При производстве большого количества блинчиков

целесообразно применить следующий метод:

подготовленное тесто вылить большим черпаком (600-700 г) на горячий смазанный жиром противень; приподняв край противня, разлить тесто по всей его поверхности. После того как одна сторона поджарится, противень поместить в жарочный шкаф на 3-5 минут. Готовый большой блин выложить на стол, перевернув для этого противень. Блин разрезать на ровные квадраты, из которых формовать блинчики, как обычно.

Блинчики можно подать с маслом, сахаром, медом или вареньем.

Блинчики с грибной начинкой

Блинчики готовые - 100 г, грибы свежие - 100 г, лук - 30 г, соус - 25 г, яйца - 1 шт., хлебная крошка -20 г, масло топленое - 15 г, сметана - 30-40 г, зелень петрушки - 10 г. Испечь тонкие блины из пресного теста по 2-3 шт. на порцию. На поджаренную сторону каждого блина положить грибной фарш и завернуть его. Смочить поверхность сложенных блинчиков яичным белком, обвалять в крошках белого пшеничного хлеба и обжарить на масле с обеих сторон. Поместить в жарочный шкаф на 5-6 минут.

Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не очень мелко или нашинковать их тонкими ломтиками и поджарить с маслом. Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно.

Затем соединить, добавить горячий молочный соус средней густоты, как для запеченных блюд, и сырой яичный желток. Все перемешать и заправить по вкусу солью и перцем.

При подаче положить блинчики на подогретую тарелку или овальное блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

Можно украсить блюдо зеленью петрушки, жареной в жире (фритюре). В соуснике подать сметану.

Блинчики, запеченные с сыром и толокном

Мука - 30 г, молоко - 70 мл, яйца - 1/2 шт., сыр -15 г, толокно - 30 г, соль - 1 г, сметана - 10 г, масло сливочное - 20 г.

Приготовить тесто и выпечь блинчики, как описано выше. Блин смазать жиром, посыпать сыром, накрыть другим блином, положить толокно, перемешанное с маслом, и покрыть еще одним блином.

Подготовленные таким образом блины сложить вдвое, придав им форму полумесяца, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу.

Блины со сливовым соусом

На 2 порции: 60 г муки, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1/8 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 350 г слив, 1/8 л воды, 4 ст. ложки сахара, 1 щепотка корицы, сахарная пудра, мелисса.

Муку, сахар и яйца тщательно перемешать. Постепенно добавить молоко и размешивать до образования однородной массы. Поставить в холодное место на 30 минут. Сливы помыть, разделить пополам, удалить косточки. Добавить воду и сахар и варить около 12 минут пока фрукты не начнут слегка развариваться.

Приправить корицей.

Масло растопить в небольшой сковородке и поджарить на ней поочередно четыре блина.

Перед подачей разложить блины на две тарелки. Полить сверху теплым сливовым соусом. Каждый блин сложить пополам. Посыпать сахарной пудрой и украсить мелиссой.

Пирожки блинчатые жареные

Для теста: мука - 1 кг, маргарин столовый - 100 г, сахар - 50 г, соль - 15 г, меланж - 300 г, вода -2,4 л. фарш - 1,2 кг;

для панировки: яйца - 250 г, хлеб пшеничный -500 г;

жир для фритюра - 400 г.

Яйца, соль, сахар растереть до однородной массы, перемешать с холодной водой, добавить просеянную муку и тщательно размешать венчиком, чтобы тесто было однородной консистенции, после чего процедить его через сито.

На горячую чугунную или железную сковороду, смазанную жиром, налить тонкий слой теста и жарить до тех пор, пока одна сторона блинчиков не приобретет золотистого цвета. На поджаренную сторону блинчиков положить фарш, завернуть блинчик в виде прямоугольного пирожка, смазать яйцом, обвалять в сухарях из белого хлеба и обжарить во фритюре.

Для фарша можно использовать начинки, употребляемые для пирожков.

Яблочные блинчики

6 ст. ложек муки, 1 стакан кислого молока или кефира, 1 яйцо, щепотка соли, 5-6 яблок.

Тесто сделать такое, как для обыкновенных блинчиков: оно должно быть консистенции густой сметаны. Из 5-6 крупных кислых яблок вынуть сердцевину, очистить и нарезать каждое на 5-6 колечек. Для быстроты можно поставить рядом 2 сковороду, растопить в каждой по ложке масла или маргарина, а затем, вилкой подцепляя каждое колечко, опустить его в тесто и выложить на сковороду. Эти блинчики жарятся не дольше, чем обычные. Вкуснее всего они теплые. Уже на тарелке посыпать сахаром.

Блинчики с начинкой

На 10-12 блинчиков: для теста - 3 яйца, соль, 125 г муки, 1/4 л молока.

Для начинки: 200 г вареной ветчины, 0,1 л хереса, 7 листиков шалфея, 125 г мягкого сыра.

Замесить тесто. Растопить масло на сковороде. Вышекать блинчики на сильном огне, обжаривая с обеих сторон до золотистого цвета. Сохранять теплыми.

200 г вареной ветчины нарезать квадратиками, потушить в 0,1 л хереса, добавив 7 листиков шалфея.

После этого извлечь шалфей, а ветчину и 125 г мягкого сыра измельчить в миксере. Посолить, поперчить.

Положить по 1 ст. ложке сырно-ветчинной начинки на середину каждого блинчика. Сложить блинчики в виде квадратов, скрепить деревянными шпажками. Подавать на стол, украсив свежими листиками шалфея.

Лепешки с сыром

Мука - 50 г, маргарин столовый - 20 г, сахар -1 г.

Из пресного теста раскатать очень тонкие лепешки и подсушить их в жарочном шкафу. Положить на сковороду лепешку, посыпать ее тертым сыром, накрыть другой лепешкой, полить растопленным жиром и запечь в жарочном шкафу.

Сдобные лепешки

На 4 порции: 0,5 кг муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, I ст. ложка сахара, соль, 20 г дрожжей.

Дрожжи накрошить, растворить в небольшом количестве подогретого молока, добавить немного сахара и муки и поставить в теплое место для брожения. Остальную муку просеять с солью, добавить часть яйца, сахар, подошедшие дрожжи и постепенно, небольшими порциями, влить подогретое молоко. Из всего этого замесить гладкое тесто, скатать его в шар и дать подойти. Подошедшее тесто разделить на кусочки, подкатать их в виде шариков и раскатать круглые лепешки. Положить лепешки на смазанный жиром противень и вновь поставить в теплое место на расстойку. Перед выпечкой сделать на поверхности лепешек наколы вилкой, смазать взбитым яйцом и выпечь в умеренно горячем духовом шкафу. Подать лепешки с вымоченной брынзой и салатом.

Лепешки с пшенной кашей

Для теста: мука - 30 г, соль - 1 г, вода - 10 мл, маргарин столовый - 2 г, сахар - 2 г;

для фарша: пшено- 10 г, масло топленое- 2 г, сахар- 4 г; масло растительное для жарки.

Пресное тесто раскатать в виде лепешки толщиной 1 см, на одну половину лепешки положить фарш - кашу пшенную рассыпчатую с сахаром, затем закрыть его второй половиной лепешки, края теста ровно обрезать, крепко прижать, придать

изделию форму полумесяца и обжарить с обеих сторон в масле на сковороде.

Блинчатые пирожки с мозгами,

панированные в тесте

Для теста: 250 г пшеничной муки, 1 л молока, 2 яйца, соль и сахар по 1 ч. ложке, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла;

для фарша: 700 г мозгов, 300 г шампиньонов, 150 г лука, 1 ст. ложка сливочного масла;

для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу;

для кляра: 300 г муки, 4 яйца (белки), 1,5 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 стакан воды;

для жарения: 200 г топленого масла.

Желтки растереть с сахаром и солью, постепенно размешать с молоком, добавить растопленное масло, влить полученную жидкую массу в просеянную муку, перемешать, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешивая тесто сверху вниз. Жарить блинчики на раскаленных сковородах, смазанных кусочком шпика, надетого на вилку. Тесто разливать так, чтобы оно равномерно и тонким слоем покрывало жарочную поверхность сковороды.

Приготовить фарш: мозги отварить в соленом кипятке с уксусом. Шампиньоны очистить, промыть, мелко нарезать, положить в кастрюльку, добавить масло и потушить до мягкости. При этом кастрюлька с грибами должна стоять не на открытом пламени, а на чугунной подставке. В конце тушения к грибам добавить мелко нарезанный и обжаренный в масле лук. Муку и масло для соуса растереть на сковороде, постепенно при непрерывном помешивании влить горячее молоко, посолить и довести до загустения.

Нарезанные мелкими кубиками мозги и готовые шампиньоны перемешать с соусом, добавить 1 сырое яйцо, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, соль, перец, хорошо перемешать. Класть начинку на блинчик, тонко размазывая ножом по всей поверхности, очень туго завернуть в рулетик. Рулетик разрезать на куски длиной примерно 5 см, каждый кусочек, наколоть на вилку, обмакнуть в кляр, обжарить во фритюре.

Обжаривая рулетики, необходимо следить, чтобы они не раскручивались. Готовые румяные рулетики уложить на блюдо и подавать.

Налистники

Налистники отличаются от блинчиков формой, а в отношении теста или начинок, они приготавливаются точно так

же. Налистники готовили и ели на масленой неделе.

На блинчик тонким слоем намазывается начинка, блинчик заворачивается трубочкой, обжаривается в масле на сковороде - налистники готовы.

Праздничный вариант: завернутый блинчик (налистник) перевязать ниткой, смазать яйцом, обвалять в сухарях, обжарить в горячем жире (фритюре). Перед подачей к столу нитки снять, налистники положить на блюдо. Начинкой для налистников служит хороший творог, но чаще сырница - домашний зернистый сыр, приготовленный летом и сохраняемый до весны. При полугодовом хранении сырница созревала, приобретала своеобразный, очень приятный острый сырный вкус.

Налистники с творогом

Тесто и творожный фарш приготовить так же, как для блинчиков с творожной начинкой. Испечь очень тонкие блинчики на маленьких блинных сковородах.

Творог завернуть в блинчики, придав им форму сарделек.

Подготовленные блинчики смочить в сыром яйце, обвалять в толченых сухарях и обжарить на сковороде в масле или смальце. На стол подать горячими со сметаной или вареньем.

Блинчики с творожной начинкой

На 2 стакана пшеничной муки - 500 г творога, по - 3/4 стакана сметаны и сахара, 3 стакана молока, 2 яйца и 2 ст. ложки масла.

Одно яйцо отбить в кастрюлю, всыпать туда столовую ложку сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли, влить стакан холодного молока и все это перемешать. После этого понемногу всыпать просеянную муку, тщательно вымешивая деревянной лопаточкой, затем развести остальным молоком, прибавляя его в тесто небольшими порциями.

Разогретую сковороду хорошо смазать маслом и налить на нее тесто в таком количестве, чтобы оно покрыло сковороду тонким слоем. Сковороду поставить на средний огонь. Как только нижняя сторона блинчика пропечется и зарумянится, надо снять блинчик тонким ножом, а сковороду быстро смазать маслом и вновь залить тестом.

Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, следует сделать тесто более жидким, прибавив в него немного молока.

Творог для начинки протереть сквозь сито, прибавить в него яичный желток, сахар, 1/2 чайной ложки соли, лимонную или апельсинную цедру, столовую ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании, в творог можно положить очищенный и промытый изюм). На обжаренную сторону блинчика

положить столовую ложку творога и завернуть блинчик конвертом.

Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики подавать горячими, посыпав их сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать сметану.

Блинчики, фаршированные орехами

150 г орехов, 100 г сахара, 100 г изюма, 50 мл рома, 200 г шоколада, 50 г какао.

Очищенные орехи перемешать с сахаром и изюмом, добавив немного рома. Завернуть начинку в блинчики, пожарить и, полив шоколадным соусом, подать к столу.

Блины из капусты

Листья свежей капусты опустить в кипящую подсоленную воду на 15 минут, откинуть на дуршлаг, свернуть как блин, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, обжарить на медленном огне.

Оладьи - любимое блюдо взрослых и малышей

Драники

12 картофелин, 2 ст. ложки муки, соль, 7-8 ст. ложек свиного сала, 1 стакан сметаны, 1 стакан моченой брусники, 3/4 стакана сахара.

Это картофельные оладьи, которые по-разному готовят в различных областях: с луком, чесноком, сырой мелко рубленной свининой, которую добавляют в картофельную массу, фаршируют мясом, грибами.

Картофель натереть на терке, добавить муку, соль, перемешать. Ложкой выложить массу на сильно разогретую сковороду в растопленный жир и обжарить оладьи с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Моченую бруснику отделить от брусничной воды. Воду вскипятить с сахаром, охладить, соединить с брусникой.

Драники подавать к столу горячими со сметаной, моченой брусникой, луком, чесноком, квасом.

Тесто для оладьев

Яйца - 5 шт., масло сливочное - 1 ст. ложка, сахар-песок - 1 ст. ложка, сливки - 1 стакан, мука пшеничная - 1 стакан.

Взять от пяти яиц одни желтки, положить в них столовую ложку растопленного сливочного масла и взбивать их, до густоты; потом прибавить ложку мелкого сахару, стакан свежих густых сливок, по пропорции крупчатой муки и взбитых белков, смешав все это вместе хорошенько так, чтобы из этого вышло тесто.

Кислые оладьи

Тесто - 1 кг, яйца - 3-4 шт., масло сливочное - 2-3 ст. ложки.

Из приготовленной с вечера обычным способом опары поутру замесить оладьи и дать им хорошенько подойти; иногда в опару можно подложить 3 или 4 свежих яйца и ложки 2 или 3 растопленного сливочного масла и взбить все это мутовкой. Когда тесто будет таким образом готово, то, разогрев на сковородке масло, следует захватывать ложкой тесто, выкладывать на сковородку и обжаривать в масле.

Тонкие оладьи

Масло сливочное - 1 ст. ложка, яйца - 3 шт., пиво бутылочное - 400 мл, вода - 200 мл, соль - 0,5 г, мука - 1 стакан.

Взбить столовую ложку топленого сливочного масла и 3 сырых яйца с 400 мл хорошего пива, 200 мл воды и щепоткой соли и прибавить столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, из которого и печь оладьи на сковородке в масле.

Оладьи из риса или из манных круп

Рис (или манка) - 0,5 кг, масло сливочное - 75 г, яйца - 2-3 шт., молоко 200 мл.

Заварив на молоке крутую кашу из риса или из манных круп, нужно во время варки положить в нее небольшой кусок сливочного масла; потом, выложив готовую кашу на блюдо, остудить, развести по пропорции яйцами и молоком, как жидковатое тесто, печь оладьи в масле.

Оладьи с яблоками

На 300 г муки - 1 ч. ложка масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 1/8 палочки дрожжей, 2 стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 5 яблок, 3/4 стакана сахара; 100 г топленого масла для жаренья.

Яблоки (лучше кислые сорта) очистить от кожи, удалить из них сердцевины, нарезать яблоки поперек на круглые ломтики, засыпать их сахаром и поставить в холодильник на 1-2 часа.

Приготовить тесто: сахар с яйцом и солью хорошо растереть, добавить растопленное масло; в эту смесь влить воду, размешанную с дрожжами, хорошо разболтать, всыпать муку, замесить тесто. Когда оно увеличится в объеме вдвое, обмакивать в него ломтики яблок, беря их вилкой, и класть на противень, на котором и обжарить их. Обжаренные в тесте яблоки (оладьи) поставить в нагретую духовку, чтобы яблоки дошли. Перед подачей на стол оладьи посыпать сахарной пудрой.

Яблочные оладьи (белорусская кухня)

На 1 стакан яблочного пюре: 0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 50 г масла, 10 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Яблоки испечь, протереть через сито (или отжать в

соковыжималке). В полученное пюре добавить муку, соль, дрожжи, масло сливочное, сахар. Замесить тесто и выпекать оладьи на сковороде.

Оладьи с тыквой, кабачками или морковные

На 500 г муки: овощей - 500 г, яиц - 1 шт., сахара 1 ст. ложка, уксуса столового - 1 ст. ложка, соды - на кончике ножа, масла - 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Очистить овощи, нарезать их дольками и сварить в небольшом количестве воды. Вареные овощи пропустить через мясорубку или протереть. Добавить в пюре, не давая ему остыть, яйца, соль, уксус или простоквашу, всыпать муку, смешать с содой, все хорошо вымесить и печь оладьи на горячей сковороде.

Морковные оладьи

На 4-5 морковок: 2-3 ст. ложки манной крупы, 1 стакан молока, 2-3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана сливок, 3-4 яйца, 3/4 стакана сметаны.

Молодую морковку промыть в холодной воде, порезать очень мелко соломкой и варить в молоке.

Засыпать в молоко манку, сахарный песок, посолить, влить желтки и немного остудить. В теплое тесто налить сливки и взбитые белки. Жарить на топленом масле, на стол подавать со сметаной.

Капустные оладьи

На 1/2 кочана капусты: 1 стакан молока, 2-3 ст. ложки манки, 1-2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана сливок, 4 яйца, 3/4 стакана сметаны.

Капусту промыть в холодной воде, мелко нарезать, положить в кастрюлю с небольшим количеством молока и поварить на маленьком огне.

Затем засыпать манную крупу, сахарный песок, посолить и перемешать. Добавить в тесто сливки и взбитые веничком белки. Оладьи жарить на раскаленной сковороде в кипящем топленом масле, сметану подать отдельно.

Оладьи с миндалем

Яйца - 2 шт., сахарный песок - 3 ст. ложки, сливки - 1 л, соль - 0,5 г, мука - 6 ст. ложек, миндаль толченый - 4 ст. ложки.

Взбив два свежих яйца с 3 столовыми ложками сахару, прибавить к ним литр густых сливок, немного соли, 6 ложек муки и мелко-толченого миндалю по пропорции, все это перемешать хорошенько, и из этой смеси печь оладьи по обыкновению.

Оладьи из творога

Творог - 0,8 кг, сухари толченые (мука) - 400 г, яйца - 2 шт., молоко 200 г.

Протереть сквозь решето свежий творог, прибавить на каждые

400 г его по небольшой горсти муки или толченых сухарей, развести ни густо ни жидко свежими сырыми яйцами и небольшим количеством молока, потом смешать все это хорошенько, печь на сковородке в масле.

Примечание. Оладьи эти подаются к столу горячими, посыпанные мелким сахаром.

Оладьи картофельные

Картофель - 5-6 шт., соль - 0,5 г, яйца - 2-3 шт.

Протерев сквозь решето разваренный и очищенный картофель, посолить его по вкусу, развести сырыми яйцами и печь по обыкновению в масле.

Оладьи из блинов

Тесто блинное - 1 кг, творог - 200 г, яйца - 3 шт., масло сливочное - 100 г.

Напечь обыкновенных пшеничных блинов (смотри выше), обмазать каждый из них свежим творогом, протертым с сырыми яйцами; потом по три таких блина складывать вместе и свертывать трубочкой, которую разрезать на равные куски или части, обмакивать каждый кусок во взбитых яйцах и обжаривать в сливочном масле.

Английские оладьи

Масло сливочное топленое - 200 г, яйца (желтки) - 8 шт., мука - 300 г, сливки - 3 стакана.

Взбив 200 г топленого масла с сырыми желтками, 2 чайными чашками муки и 3 стаканами густых сливок, взбить еще яичных желтков и прибавить туда же; смешав все это хорошенько, печь оладьи на сковородке без масла, обжаривая только с одной стороны и посыпая сахаром.

Французские оладьи

Мука - 200 г, молоко - 150 г, яйца (желтки) - 4 шт.

Разварив в молоке нужное количество крупчатой муки, пока выйдет крутое тесто, растирать это тесто в одних яичных желтках так, чтобы вышел жидковатый раствор, который следует жарить, пуская с ложки в кипящее масло.

Берлинские оладьи

Молоко - 6 стаканов, масло сливочное - 200 г, дрожжи - 1 ст. ложка, сахар - 0,5 стакана, яйца (желтки) - 2 шт., мука - 1 стакан, варенье - 200 г.

Замесив тесто из 6 стаканов кипяченого молока, 200 г растопленного сливочного масла, столовой ложки дрожжей, чайной чашки сахара, двух яичных желтков и такого количества муки, чтобы тесто могло раскатываться. Раскатать его толщиной в мизинец, накладывать на него кучками какого-либо варенья, накрыть тестом, вырезать каждую кучку стаканом, поставить в

теплое место, чтобы тесто поднялось, и тогда печь на сковородке в масле.

Оладьи яблочные

Яблоки (Антоновка) - 1 кг, тесто жидкое - 400 г, сахар.

Для этих оладьев надо приготовить особенное тесто - кляр.

Для этого яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить молоко (или воду), в котором предварительно растворить соль. Всыпать просеянную муку, хорошо размешать, а затем ввести крепко взбитые белки и еще раз слегка перемешать. Это тесто используют при изготовлении некоторых блюд из рыбы, птицы, овощей в тесте, жареных во фритюре.

Взять очищенные от кожи свежие кислые яблоки, нарезать их кружочками, вынуть из них семечки и, обмакивая или обвертывая (если густое) в тесто, печь на сковородке в кипящем масле.

Примечание. Такие оладьи надо начинать печь незадолго перед подачей к столу или во время самого стола, и подавать их следует с сахарным песком.

Оладьи с пряностями

Сметана - 2 стакана, яйца - 4 шт., сахар-песок - 1 ст. ложка, корица (орех мускатный) - 0,5 г, мука - 1 стакан, масло растительное - 25 г.

Взбив вместе 2 стакана хорошей сметаны и 4 сырых яйца, прибавить к ним сахара, корицы или мелко натертого мускатного ореха, просеянных сквозь частое сито, и потребное количество крупчатой муки, все это хорошенько смешать, и жарить на сковородке оладьи с кипящим маслом.

Оладьи скорые на кефире

Для теста: 1 тонкий стакан муки, 0,5 л кефира, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Для жарения: растительное масло.

Оладьи на кефире готовятся быстро. В миску насыпать стакан муки, соль и сахар, влить кефир и венчиком (сбивалкой) интенсивно перемешать компоненты. Полученное тесто - легкое, пышное, кремообразное, по консистенции близкое густой сметане.

Оладьи разливать столовой ложкой на раскаленную сковороду, предварительно плеснув чуть-чуть растительного масла и поворачивая сковороду, чтобы масло равномерно омывало всю поверхность.

Масла не должно быть много, иначе оно горит, и кухня заполняется дымом. Эти навыки хозяйка приобретает если не в первый, то обязательно во второй раз.

Оладьи с яблоками

Для теста: 5 ст. ложек (с горкой) муки, 0,5 л кефира или

простокваши, 1-2 яйца, соль, сахар по вкусу;

для жарения: 100 г сливочного маргарина;

для наполнения: 5-7 яблок среднего размера и 2-3 ст. ложки сахара для обсыпки.

Яйца взбить, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку и замесить пышное, легкое, полугустое тесто. Разлить ложкой на смазанную маслом горячую сковороду оладьи, на поверхности которых быстро и красиво разложить аккуратно нарезанные тонкими ломтиками яблоки, тем временем нижний слой оладий обжарится, оладьи перевернуть яблоками вниз и зарумянить их.

Оладьи снять со сковороды, положить на блюдо, посыпать сахаром. Оладьи будут вкуснее, если их посыпать тонко молотой корицей.

Оладьи с яблоками можно приготовить иначе. Яблоки натереть на крупной терке, опустить в тесто, перемешать; печь как обычные оладьи.

Оладьи со свежей капустой

Для теста: 6 ст. ложек муки, 2 стакана кефира или простокваши, 2 яйца, 1/3 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 200 г мелко нарубленной свежей капусты.

Для жарения: 100 г сливочного маргарина.

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, и добавить в него мелко нарубленную свежую капусту. Оладьи обжарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи с капустой можно приготовить вообще без муки. Для этого капусту очень мелко изрубить, посолить и добавить столько яиц, чтобы получить связанное тесто. Оладьи обжарить. Эти оладьи без муки могут быть рекомендованы больным диабетом.

Оладьи с тыквой

200 г муки, 1 стакан кефира или простокваши, 2 яйца, 150 г тыквы, 1 ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли.

Кефир смешать со взбитыми яйцами, солью, мукой, добавить тыкву, натертую на крупной терке, все перемешать. Тесто класть ложкой на разогретую сковороду.

Подавать эти оладьи можно и горячими, и холодными.

Оладьи постные

Для теста: 2 стакана муки, 1,5 стакана воды, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для жарения: 100 г растительного масла.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто. Когда тесто поднимется, не перемешивая, класть ложкой на раскаленную сковороду, обжарить оладьи до зарумянивания.

Оладьи манные

Для теста: 1 стакан манной крупы, 1,5 стакана молока, 5 яиц, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для жарения: 100-150 г масла.

Сварить манную кашу на молоке, охладить, добавить по одному желтки, соль, сахар, тщательно взбить, затем добавить взбитые в пену белки, перемешать сверху вниз, печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на раскаленную сковороду.

Обжаривать оладьи с обеих сторон.

Оладьи из "геркулеса"

Для теста: 1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана воды, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для жарения: 100 г растительного масла.

Сварить овсяную кашу на воде, охладить, добавить соль, сахар, желтки, хорошо перемешать.

Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на горячую сковороду. Обжаривать до зарумянивания. Постные оладьи из "геркулеса" приготавливают без добавления яйца. Подавать к чаю.

Оладьи городские

Мука - 100 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, соль, дрожжи - 5 г, вода - 100 мл, жир для жарки.

Безопарное тесто жидкой консистенции налить ложкой или выпустить из кондитерского мешка без металлической трубочки на смазанные жиром горячие сковороды или противни по 2-3 шт. на порцию и жарить. Оладьи можно жарить во фритюре.

К оладьям можно подать масло сливочное, сметану, мед или варенье.

Оладьи с изюмом

Мука - 100 г, изюм - 20 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, соль, дрожжи - 5 г, вода - 100 мл, жир для жарки.

Приготовить тесто для оладий.

Изюм тщательно очистить от примесей, промыть и добавить в тесто при обминке. Выпечь оладьи, как описано выше. Полить оладьи маслом или сметаной.

Оладьи с яблочное начинкой

Мука - 100 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, яблоки - 50 г, соль, дрожжи - 5 г, вода - 100 мл, жир для жарки.

Приготовить тесто для оладий.

Яблоки очистить от сердцевины и кожицы, нарезать мелкими кусочками и добавить при обминке теста. Выпечь оладьи, как описано выше. Полить оладьи сливочным маслом, медом или вареньем.

Оладьи картофельные, фаршированные грибами

12 картофелин, 2 ст. ложки муки, соль, 4 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана грибного бульона, соль, жир для жарения.

Для фарша: 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 головки репчатого лука.

Картофель натереть на терке, добавить муку, соль, все перемешать. Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, после чего отварить, откинуть на дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Грибы мелко нарубить.

Сало (шпик) мелко нарезать, обжарить, добавить обжаренный, мелко нашинкованный лук, соединить с обжаренными грибами. Чтобы фарш был более сочным, можно добавить немного грибного бульона.

На сковороду с разогретым жиром положить ложку картофельной массы в виде лепешки, разровнять. На лепешку положить грибную начинку и сверху вновь картофельную массу. Оладьи обжарить с обеих сторон; затем переложить в горшочек, залить сметаной, поставить в духовку и довести до готовности.

Оладьи картофельные со свининой

12 картофелин, соль, жир для жарения.

Для фарша: 400 г свинины, 4 дольки чеснока, перец черный молотый.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, перемешать. Жарить оладьи в свином жире на раскаленной сковороде, выкладывая массу ложкой. Готовые оладьи положить в горшочек, переложить их свиным фаршем, заправленным солью, перцем и мелко нарубленным чесноком. Горшочек с оладьями на 20 минут поставить в нагретую духовку.

Оладьи картофельные,

фаршированные мясом

12 картофелин, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 100 г свиного жира.

Для фарша: 400 г свинины, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка масла, молотый перец.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо, соль, все перемешать. На раскаленную сковороду в растопленный свиной жир положить ложкой картофельную массу, разровнять, на нее - свиной фарш и верху снова картофельную массу.

Оладьи обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, переложить в горшочек или утятницу и на 10-15 минут поставить в нагретую духовку потомиться.

Для приготовления фарша свинину следует пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, соль, черный молотый перец, все перемешать. Оладьи будут вкуснее, если свинину

мелко нарубить ножом.

Оладьи из вареного картофеля

Для теста: 5-6 очищенных вареных картофелин, 1 яйцо, 1-1,5 ст. ложки картофельного крахмала, соль по вкусу, молоко, сливочное масло или сметана;

для смазывания сковороды: кусочек шпика.

Картофель очистить, отварить до полной готовности, воду слить, тщательно растолочь до получения однородной без комков массы, добавить сырое яйцо, соль, крахмал и немного молока, чтобы получить тесто консистенции густой сметаны (пюре). Разлить ложкой на горячую, смазанную куском шпика сковороду, обжарить с обеих сторон. Обмакнуть оладьи в растопленное масло или сметану, положить в глиняный горшочек, закрыть крышкой, поставить в нагретую духовку потомиться.

Подавать картофельные оладьи надо горячими, с молоком или простоквашей.

Сдобные лепешки

На 4 порции: 0,5 кг муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль, кусочек дрожжей 20 г.

Дрожжи накрошить, растворить в небольшом количестве подогретого молока, добавить немного сахара и муки и поставить в теплое место для брожения. Остальную муку просеять с солью, добавить часть яйца, сахар, подошедшие дрожжи и постепенно, небольшими порциями, влить подогретое молоко. Из всего этого замесить гладкое тесто, скатать его в шар и дать подойти. Подошедшее тесто разделить на кусочки, подкатать их в виде шариков и раскатать круглые лепешки. Положить лепешки на смазанный жиром противень и вновь поставить в теплое место на расстойку. Перед выпечкой сделать на поверхности лепешек наколы вилкой, смазать взбитым яйцом и выпечь в умеренно горячем духовом шкафу. Подать лепешки с вымоченной брынзой и салатом.

Оладьи из сыра

1/3 л воды, 200 г муки, 250 г твердого сыра, соль, 2 яйца, перец, 50 г сливочного масла.

Довести до кипения воду со сливочным маслом, всыпать муку и быстро перемешать. Добавить натертый сыр. Охладить. Добавить яйца, посолить, поперчить. Брать тесто ложкой и обжаривать на растительном масле.

Оладьи тыквенные

На 1,5 килограмма тыквы: 1 стакан молока, 1 стакан пшеничной муки или манной крупы, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, соль по вкусу.

Очистит тыкву от кожицы, удалить семена, натереть на терке,

залить молоком и тушить 15-20 минут. Затем дать массе остыть, добавить муку, растертые с сахаром желтки, немного соли, хорошо перемешать и добавить взбитые белки. Вместо муки можно взять неполный стакан манной крупы. Жарить оладьи на хорошо разогретом жире. К готовым оладьям подать сметану и сахар.

Вьетнамский нэм, или блинчики

из рисовой бумаги

По этому рецепту мы можем приготовить (и без рисовой бумаги) необыкновенно вкусные фаршированные блинчики.

Для фарша потребуется 100 г мелкой вермишели, 200 г свежей капусты, 0,5 кг свиного фарша, луковица, 200 г свиного жира, соль, черный перец. Вьетнамцы, кроме этого, добавляют еще и свои особые специи.

Мелко нарезав капусту и лук, к ним добавляют сырую вермишель, свиной фарш, сырое яйцо, соль, перец, специи и этой смесью в сыром виде заполняют размоченные листики рисовой бумаги (или поджаренные с одной стороны тонкие блинчики).

Свертывают их трубочкой и жарят на тихом огне, переворачивая с боку на бок.

Сдобные лепешки

На 4 порции: 0,5 кг муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль, кусочек дрожжей величиной с грецкий орех.

Дрожжи накрошить, растворить в небольшом количестве подогретого молока, добавить немного сахара и муки и поставить в теплое место для брожения. Остальную муку просеять с солью, добавить часть яйца, сахар, подошедшие дрожжи и постепенно, небольшими порциями, влить подогретое молоко. Из всего этого замесить гладкое тесто, скатать его в шар и дать подойти. Подошедшее тесто разделить на кусочки, подкатать их в виде шариков и раскатать круглые лепешки. Положить лепешки на смазанный жиром противень и .вновь поставить в теплое место на расстойку. Перед выпечкой сделать на поверхности лепешек наколы вилкой, смазать взбитым яйцом и выпечь в умеренно горячем духовом шкафу. Подать лепешки с вымоченной брынзой и салатом.

БУТЕРБРОДЫ

По-видимому, нет кулинарного изделия, более простого в приготовлении, чем бутерброд.

Первоначально слово "бутерброд" означало всего-навсего "хлеб с маслом". Сегодня же разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо: кроме масла на хлеб кладут ломтики мяса, сыра, рыбы и пр., нередко в сочетании с различными

масляными смесями, овощами и другими продуктами. Кроме того, бутерброды вкусная разнообразная закуска. На любом празднике или семейном торжестве хорошо украсить стол богатым разнообразием бутербродов и закусочных тортов.

Различают бутерброды открытые, закрытые и закусочные (канапе). Если первые два предпочтительны при подаче к завтраку или ужину, в пути, то канапе, правильно оформленные и красиво поданные, являются принадлежностью праздничного и банкетного стола.

Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба, на который уложены колбаса, сыр или мясо и т. п. Для них лучше всего использовать белый хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком. Ломтики нарезают толщиной 1-1,5 и длиной 10-12 см.

Для бутербродов из нежирных продуктов нужно смазать хлеб сливочным маслом или сделать из масла лепесток и уложить его на краю или посредине.

Для бутербродов с вареной колбасой, жареной говядиной, телятиной масло можно смешать со столовой горчицей или соусом "Южный" (10-20 г на 100 г масла).

Бутерброды с жирными продуктами (грудинкой, корейкой, шпиком) и продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также с яйцами, неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе.

Продукты нарезают тонко и аккуратно. Ломтики толстого батона колбасы укладывают по одному на бутерброд, а тонкого - по два-три. Ветчину, окорок, рулет нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. Сельдь кладут по два-три кусочка на бутерброд, с бордюром из зеленого лука. Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины, шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а на свободных местах располагают дольки крутого яйца.

Бутерброды закрытые (сандвичи) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба длиной 7-8, толщиной около 0,5 см.

Бутерброды, приготовленные в дорогу, могут быть и более крупного размера.

На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброд (мясом, рыбой и т. п.), масло заправляют горчицей, хреном, соусом "Южный". На смазанный ломтик укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком.

Бутерброды закусочные (канапе) напоминают по внешнему виду мелкие пирожные; их длина или диаметр составляют 3,5-4,5

см.

Продукты для них подбирают особенно тщательно по вкусу и цвету.

Основой канапе служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда из ржаного хлеба.

При оформлении канапе можно использовать шпажки с нанизанными на них кусочками продуктов. Можно приготовить закусочные бутерброды и на слойке. Для этого слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или ножом фигурки диаметром не более 5 см и выпекают их.

Из пшеничного хлеба (батона) нарезают полоски шириной 3-4, длиной 12-15 см и толщиной 0,5 см. Обжаривают их в масле, охлаждают и смазывают сливочным маслом или масляной смесью; красиво уложив сверху продукты, полоски охлаждают и затем нарезают мелкими кусочками в виде прямоугольничков, квадратиков, ромбиков и т. д.

К разновидностям бутербродов относятся тартинки (горячие закуски на хлебе) и слоеные бутерброды, приготовление которых не сложно: мясные, рыбные и другие продукты в горячем виде укладывают на поджаренный хлеб, а слоеные бутерброды разрезают на 2, 3 или 4 треугольника.

Использование масляных смесей вместо чистого сливочного масла привносит во вкусовой "букет" бутерброда новые оттенки, обогащает его.

Бутерброд с колбасой или ветчиной

Хлеб пшеничный - 100 г, колбаса (ветчина) - 70 г, огурец соленый - 40 г, майонез (горчица) -10 г.

Колбасу или ветчину нарезать тонкими пластинками, свернуть в виде трубочек, наполнить мелко нарезанными свежими или маринованными овощами, заправленными густым майонезом, украсить майонезом с горчицей. Сверху надеть кольцо из сладкого перца или лука. Трубочки положить на хлеб или блюдо.

"Гамбургер" по-кисловодски

Взять батон или, еще лучше, небольшие круглые булочки, срезать верх, вынуть мякиш из середины и начинить смесью из лука, отваренных и натертых овощей, толченого чеснока, рубленой зелени и тертого сыра. Поставить в духовку, чтобы зарумянились. И оригинально, и вкусно!

Бутерброд с сардинами

Хлеб пшеничный - 100 г, сардины - 70 г, майонез -20 г, 0,5 ст. ложки пюре шпината.

На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочки сардин без костей, покрыть майонезом, в который можно

добавить 0,5 столовой ложки пюре шпината или томатной пасты. Сверху положить половину ломтика лимона без корки и зерен.

Бутерброд с телятиной, языком заливными

Хлеб пшеничный - 100 г, мясо - 125 г, желе мясное - 200 г.

Мясные продукты нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить яйцом, овощами и зеленью, после чего залить желе. Застывшее мясо или мясные продукты вырезать специальным ножом так, чтобы края получились гофрированными, и положить на хлеб.

Бутерброд с мясным ассорти

Хлеб пшеничный - 100 г, мясо - 100 г, майонез (горчица) - 50 г, зелень -10 г.

Ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом, горчицей, мелко рубленым желе, а также зеленью.

Бутерброд с мясом цыпленка

Хлеб пшеничный - 100 г, мясо цыпленка - 50 г, майонез - 50 г, маслины - 5 г, петрушка -7 г.

Сварить цыпленка, отделить кости и кожу, мясо мелко нарезать и смешать с соусом "майонез". Нарезать хлеб ломтиками любой формы и нанести на них не очень толстый слой приготовленной смеси. Каждый ломтик украсить половиной маслины, а вокруг сделать венчик из мелко нарезанной петрушки.

Бутерброды с "пикантной смесью"

Хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 25 г, мясо - 25 г, корнишоны - 15 г, сельдь (филе) - 20 г, картофель - 40 г, масло растительное - 10 г.

Сыр, мясо, корнишоны и филе сельди дважды пропустить через мясорубку.

Если смесь окажется очень острой, смешать ее со взбитым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса можно использовать колбасу. Приготовленную смесь намазать на ломтики хлеба или булочки, украсить зеленью.

Бутерброд с горячей начинкой

Хлеб пшеничный - 100 г, сало - 25 г, лук репчатый - 25 г, мясо молотое 30 г, томат-пюре -10 г, сладкий перец - 10 г, масло растительное - 10 г, черный перец, лук-порей для украшения.

Сало и лук мелко нарезать и припустить, добавив жир и остальные продукты в течение 5-6 минут на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а оставшейся жидкостью смочить ломтики хлеба. Затем на каждый ломтик положить одинаковое количество приготовленной начинки и посыпать

мелко нарезанным луком-пореем.

Бутерброд, запеченный по-итальянски

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 10 г, рыба маринованная (филе) 20 г, яичный желток (сырой) - 1 шт., томат-пюре - 10 г, брынза, тертый сыр 10 г.

Первый вариант

Ломтик хлеба (без корочки) слегка намазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить филе рыбы и намазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 5-6 минут, посыпать натертым сыром, положить на зеленый салат.

Второй вариант

Хлеб пшеничный - 100 г, рыба (филе) - 25 г, грибы (маринованные) - 25 г, сыр - 20 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 10 г, масло сливочное - 3 г, петрушка, молотый сладкий перец, соль, душистый перец.

Ломтики хлеба (без корочки) намазать маслом. Рыбу накрошить и смешать с крупно нарезанными грибами и луком. Смесь заправить по вкусу красным перцем и душистым перцем, равномерно нанести ее на ломтики хлеба, а сверху положить по ломтику сыра. Подготовленные бутерброды поместить на смазанный маслом небольшой противень и запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 3-4 минут. Затем вынуть и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Хлебички по-чешски

Нарезать белый хлеб ломтиками в 7-8 мм толщиной. Отдельно приготовить любой салат, заправленный майонезом, и покрыть часть хлебных ломтиков этим салатом. Сверху положить кусочки вареного мяса, колбасы или рыбы (но смешивать мясо и рыбу не следует), кружочки крутого яйца, листик петрушки или сельдерея. На бутерброде можно сделать "колокольчик" из сливочного масла и внутрь его положить маленький кусочек шпрота, яичного желтка, несколько зернышек икры.

Другую часть хлебных ломтиков можно смазать тонким слоем сливочного масла и на него положить кусочки мяса или рыбы. Салат в этом случае кладется горкой - одна чайная ложка на бутерброд.

Фантазия в "изобретении" бутербродов может быть неистощимой.

Бутерброд с сыроежками

Небольшие сыроежки отварить в сильно подсоленной воде, мелко нарезать и смешать с майонезом. Этой смесью намазать

ломтики белого хлеба.

Бутерброд, запеченный с мясом

или колбасой

Хлеб пшеничный - 100 г, яйцо - 1 шт., молотое мясо - 25 г, сыр тертый - 25 г, грибы (маринованные) - 25 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное- 20 г, черный перец, горчица, соль.

Ломтик хлеба сбрызнуть с одной стороны несколькими каплями подсоленной воды и уложить на небольшой противень, смазанный маслом, смоченной стороной вниз. Мякиш одного ломтика, вместе с мясом и луком, пропустить через мясорубку. Прибавить нарезанные грибы, соль, черный перец и горчицу.

Полученную смесь распределить поровну на каждый ломтик, затем намазать их взбитым яйцом, посыпать натертым сыром и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу до готовности. Разновидность. Таким же способом можно приготовить запеченный бутерброд с мясом птицы, взятым из приготовленного уже блюда. К смеси надо прибавить немного жира.

Бутерброды горячие типа "тост"

Хлеб пшеничный - 100 г, молоко - 20 мл, ветчина - 25 г, сало -100 г.

Ломтики хлеба намазать маслом с одной стороны. Между двумя ломтиками положить начинку по выбору. Подготовленный бутерброд поместить в тостер (для поджаривания хлеба и бутербродов) или на решетку, или на нагретую конфорку электрической плиты и поджарить до подрумянивания.

Эти бутерброды подают горячими с горячим напитком по выбору (бульоном в чашке, чаем, кофе, и пр.).

Разновидности. Для начинки можно использовать:

1) припущенную зелень, яйцо, грибы и лук;

2) сыр и кружочки помидоров;

3) майонез, кружочки колбасы, горчицу, помидоры;

4) копченую грудинку, лук, сыр, соус бешамель, горчицу;

5) тушеное или обжаренное молотое мясо с добавлением соуса;

6) филе копченой рыбы с майонезом, луком и помидорами.

Бутерброд "Пикантный"

Хлеб пшеничный - 100 г, колбаса, ветчина - 25 г, яйцо - 1 шт., черный перец.

Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку, массу смешать со взбитым яйцом и толченым перцем. Намазать ломтики батона полученной массой, посыпать тертым сыром, запечь.

Бутерброды со скумбрией и орехами

Хлеб пшеничный - 100 г, скумбрия в масле - 25 г, чеснок - 1/2

дольки, грецкие орехи - 20 г.

Батон нарезать на восемь тонких кусочков. Ломтики скумбрии размять и смешать с растертым чесноком. Полученной массой намазать хлеб, сверху посыпать бутерброды молотыми орехами.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

Хлеб пшеничный - 100 г, скумбрия в масле - 25 г, лимон - 1/2 шт., масло сливочное -20 г.

Скумбрию полить соком лимона и оставить на 10-15 минут. Кусочки батона намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные ломтики скумбрии, украсить бутерброды тонкими кружочками лимона.

Бутерброды со шпротами

Батон - 100 г, шпроты - 20 г, масло сливочное - 20 г, лимон - 1/2 шт.

Шпроты размять со сливочным маслом, добавить 5-6 капель лимонного сока. Полученной массой намазать ломтики батона, украсить бутерброды дольками лимона.

Бутерброды с сайрой и яблоками

Батон - 100 г, сайра консервированная в собственном соку - 25 г, яблоки свежие - 10 г, масло сливочное - 10 г.

Ломтики батона намазать сливочным маслом. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, измельчить вместе с ломтиками сайры. Полученной массой намазать хлеб с маслом.

Бутерброды с икрой минтая

Батон - 100 г, икра минтая - 25 г, масло сливочное - 10 г, лимон - 1/2 шт.

Ломтики батона намазать сливочным маслом, половинку каждого из них сверху намазать икрой, рядом положить кружочки лимона.

Бутерброды с сельдью

Хлеб пшеничный - 100 г, сельдь (филе) - 25 г, лимон - 1/2 шт.

Сельдь выпотрошить, голову, кожу и кости удалить. Филе разрезать на восемь кусочков, выложить их в тарелку и полить лимонным соком. Через 15-20 минут подготовленные кусочки рыбы разложить на тонкие ломтики белого хлеба, украсить бутерброды дольками лимона.

Бутерброды с брынзой и редисом

Хлеб пшеничный - 100 г, брынза - 50 г, масло сливочное - 10 г, редис - 20 г, лук репчатый - 10 г, маслины - 5 г, перец молотый красный.

Брынзу протереть через сито, добавить перец, масло, натертый лук и мелко нарезанный редис. Полученной смесью намазать ломтики хлеба, украсить маслинами и кусочками

редиса.

Бутерброд с петрушкой

100 г сливочного масла размять, посолить, добавить 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки и чайную ложку лимонного сока. Все взбить и полученную массу намазывать на хлеб.

Бутерброд с грибами

Промыть и очистить грибы, нарезать их крупными кружками, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Теперь на доске порезать грибы мелкой соломкой и жарить на сковороде в масле 3-5 минут, затем полить майонезом или сметаной и перемешать. Дать остыть. "Грибной паштет" намазать на хлеб, сверху посыпать мелкорубленой зеленью, луком, укропом и петрушкой.

Бутерброды с брынзой

100 г хлеба (тонкий ломтик), 15 г сливочного масла, 40 г брынзы, 10 г томатов (ломтик).

Оформленный ломтик хлеба для бутерброда намазать маслом, положить ломтик брынзы, украсить ломтиком томата и зеленью петрушки.

Маленькие бутербродики с брынзой

Из тонко нарезанных ломтиков хлеба круглой выемкой вырезать небольшие кружки, намазать сливочным маслом. Таким же образом вынуть кружки брынзы, положить на хлеб, украсить кусочками томатов, зеленью петрушки и кусочками маслин.

Бутерброды острые

Хлеб черный - 100 г, майонез 25 г, чеснок - 15 г, огурец свежий - 25 г, масло растительное - 10 г.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на масле до золотистой корочки.

Чеснок измельчить и нанести тонким слоем на обжаренный хлеб, затем смазать майонезом и украсить ломтиками свежего огурца.

Гренки по-английски

Хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 30 г, масло сливочное - 15 г, пиво - 40 г, перец красный молотый - 3 г, горчица - 5 г, яйцо (желток) - 1/2 шт.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить на слабом огне масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, добавить к остальным продуктам. Еще раз разогреть, не доводя до кипения. Полученную массу нанести на гренки и поставить их на несколько минут в жарочный шкаф.

Гренки с грибами

Хлеб пшеничный (или батон) - 100 г, грибы - 75 г, лук репчатый - 20 г, мука пшеничная - 3 г, масло сливочное -10 г, сметана - 10 г, яйцо - 1/4 шт., молоко - 50 мл, сухари панировочные, перец, соль.

Хлеб зачистить от корки и нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Яйцо взбить венчиком, посолить, добавить молоко. Смочить в этой смеси ломтики, обжарить каждый с одной стороны и положить не обжаренной стороной на смазанный маслом лист.

Грибы (свежие - очистить, сухие - замочить, консервированные - промыть) нарезать, обжарить в масле, добавить спасерованный в масле лук, сметану, перец, посыпать мукой, хорошо вымешать. Покрыть гренки фаршем, плотно прижать его к поверхности, посыпать сухарями и поставить в слабо нагретый жарочный шкаф, чтобы гренки хорошо пропеклись и зарумянились.

Гренки с яйцами и шпигом

Хлеб пшеничный - 200 г, масло сливочное - 20 г, паста анчоусная - 30 г, яйца - 2 шт., шпик - 40 г, сыр - 40 г, петрушка.

Хлеб с одной стороны поджарить, а с другой смазать маслом и анчоусной пастой. Шпик поджарить до хруста и поперчить, яйца сварить вкрутую разрезать поперек. На подготовленный хлеб положить шпик, половинку яйца и ломтик сыра.

Запекать в жарочном шкафу, пока сыр не расплавится; гарнировать петрушкой.

Гренки с сыром

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, поджарить, дать остыть.

Намазать сливочным маслом или маргарином, сбрызнуть лимонным соком, положить сверху ломтики сыра и поставить в духовку. Запекать при средней температуре до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки из ржаного хлеба с чесночком

На 200 г ржаного хлеба - 40 г растительного масла, 20 г чеснока, соль.

Ржаной хлеб нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле и посыпать чесноком, растертым с солью.

Гренки с сосисками

Хлеб черный, сосиски и помидоры - по 200 г, сыр - 40 г, майонез - 20 г.

Хлеб поджарить с одной стороны, сосиски разрезать вдоль, помидоры - на две половинки.

Неподжаренную сторону хлеба смазать майонезом, уложить на нее две половинки сосиски, накрыть кружочками помидора и

ломтиком сыра.

Запечь в жарочном шкафу.

Тартинки с ветчиной

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 50 г, масло томатное - 30 г, зелень.

Ветчину в горячем виде уложить на ломтик поджаренного хлеба и заправить соусом из хрена, в холодном - положить на ломтик хлеба, смазанный горчичным или томатным маслом, сверху посыпать зеленью.

Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 70 г, яйца - 2 шт., огурец свежий - 30 г.

Ветчину, корейку, бекон или колбасу поджарить тонкими ломтиками, отдельно поджарить яичницу-глазунью, посолив и поперчив по вкусу. На поджаренный хлеб положить ветчину и яичницу, сверху кружочек огурца и посыпать зеленью.

Тартинки с жареной ветчиной и луком

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 70 г, помидоры - 30 г, горчица - 15 г.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, обжарить с обеих сторон на сковороде или в духовом шкафу на решетке до образования румяной корочки.

Вареную ветчину (можно и колбасу) нарезать ломтиками (по величине хлеба), смазать столовой горчицей, обжарить с обеих сторон, положить на хлеб.

Сверху украсить поджаренным луком (или дольками помидоров) и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

Тартинки с телячьими мозгами

Хлеб пшеничный - 100 г, мозги - 50 г, масло сливочное - 30 г.

Мозги сварить в соленом кипятке с уксусом и луковицей. Затем вынуть, остудить, очистить от мозговой пленки, нарезать ломтиками и положить на кусочки белого хлеба, смазанные с обеих сторон маслом. Сверху посыпать рубленым зеленым луком и поместить в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с мозгами по-английски

Хлеб пшеничный - 100 г, мозги - 60 г, масло сливочное - 30 г, сметана - 50 г, яйцо - 1шт., сыр - 50 г.

Очищенные и сваренные в соленой воде телячьи, говяжьи или свиные мозги нарезать ломтиками.

Гренки смазать сливочным маслом, на каждую положить ломтик мозга, по вкусу - посолить, поперчить, смазать смесью из сметаны и яйца, посыпать сухарями и тертым сыром, поставить на 15-20 минут в духовой шкаф и подать на стол в горячем виде.

Тартинки с костным мозгом

Хлеб ржаной - 100 г, мозг (костный) - 70 г, масло сливочное - 50 г, соус томатный - 50 г, зелень.

Крупные куски костного мозга осторожно извлечь из костей, залить холодной подсоленной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Затем мозг оставить в воде на 10-15 минут. Ржаной хлеб нарезать на ломтики прямоугольной формы, сделать овальные углубления, поджарить на масле.

Затем положить на них кусочки вареного костного мозга, полить красным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тартинки с говядиной

Хлеб пшеничный - 100 г, говядина - 70 г, соус томатный - 30 г, хрен -20 г.

Вареную говядину, нарезанную ломтиками, положить на хлеб и залить мясным соусом домашнего приготовления, холодную - заправляют томатным соусом, хреном.

Тартинки со свининой

Хлеб пшеничный - 100 г, свинина - 70 г, соус мясной - 30 г, яблочное пюре - 30 г.

Отварную свинину в горячем виде нарезать ломтиками и залить мясным соусом и яблочным пюре. Холодную - положить на хлеб с яблочным пюре, маринованным огурцом и хреном.

Тартинки с жареной свининой и луком

Хлеб пшеничный - 100 г, свинина (мякоть) - 70 г, соус томатный или соус "Южный" - 30 г, сало - 20 г, сухое белое вино - 30 мл.

Из мякоти свинины нарезать кусочки, слегка отбить их тяпкой, посолить, посыпать перцем и поджарить на сковороде с салом, добавить красный соус с вином, соус "Южный" и все хорошо проварить. Свинину с соусом положить на кусочки горячего поджаренного хлеба, украсить поджаренным луком и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тартинки с вареной свиной грудинкой

Хлеб ржаной - 100 г, грудинка - 70 г, свежие огурцы - 30 г, горчица - 10 г.

Свиную копченую грудинку сварить и затем сохранять в горячем бульоне. При подаче на стол нарезать ее кусочками, положить на ржаной хлеб. Грудинку намазать горчицей, положить сверху тонкий ломтик огурца, разрезанного вдоль.

Тартинки с бараниной

Хлеб пшеничный - 100 г, баранина - 70 г, овощной соус или майонез - 30 г.

Отварную баранину, нарезанную по форме ломтиков хлеба,

положить в горячем виде на хлеб и залить овощным соусом, холодную - приправить майонезом.

Тартинки с жареной бараниной,

луком и помидорами

Хлеб пшеничный - 100 г, баранина - 70 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 30 г, помидоры - 20 г, зелень.

Кусочек мякоти баранины слегка отбить, замариновать, как шашлык (посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать).

Посуду закрыть крышкой и на 2-3 часа вынести в холодное место, чтобы мясо промариновалось. Затем обжарить на сковороде.

Готовую баранину положить на поджаренный хлеб, на нее-кружок обжаренного помидора, мелко нарезанный лук и посыпать измельченной зеленью.

Тартинки с солониной

Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г, горчичный соус - 30 г, огурцы маринованные - 30 г.

Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г, салат капустный - 30 г, сметана - 20 г.

Отварную горячую солонину употребляют для бутербродов с горчичным соусом и маринованным огурцом, холодную - с капустным салатом и сметаной.

Нарезать хлеб на порционные куски толщиной 1 см. Смазать сверху хлеб горчичным соусом.

Нарезать солонину на порционные куски толщиной 5 мм. Уложить солонину на хлеб. Сверху положить кружки маринованных огурцов.

Тартинки с языком

Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г, соус томатный - 30 г.

Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г, масло сливочное - 30 г, горчица - 20 г.

Ломтики отварного горячего языка положить на поджаренный хлеб и залить томатным соусом или соусом из хрена. Язык в холодном виде положить на смазанный маслом хлеб, сверху покрыть горчицей или хреном.

Тартинки с горячими котлетами (говяжьими)

Хлеб пшеничный - 100 г, котлеты - 50 г, помидоры - 30 г, салат зеленый -30 г.

Котлеты, поджаренный кольцами лук, томаты и зеленый салат залить мясным соусом и положить на поджаренные ломтики хлеба.

Тартинки с котлетами, сыром и томатами

Хлеб пшеничный - 100 г, котлеты - 50 г, сыр - 20 г, помидоры - 20 г.

На ломтики поджаренного хлеба положить горячую тонкую котлетку, сверху украсить ломтиками помидоров, сыра и запечь в жарочном шкафу до расплавления сыра.

Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

Тартинки с мясным фаршем

Хлеб пшеничный - 100 г, фарш мясной - 70 г, соус томатный - 30 г, горчица - 20 г, хрен - 10 г, лук репчатый - 10 г, соус пряный - 10 г, соль, перец.

Мясной фарш смешать с томатным соусом, готовой горчицей, хреном, шинкованным луком, пряным соусом, солью, перцем. Ломтики хлеба поджарить с одной стороны. На другую намазать фарш и поставить в духовой шкаф на 6 минут.

Тартинки с сосисками, сыром и томатами

Хлеб пшеничный - 100 г, сосиски - 70 г, сыр - 50 г.

На поджаренные с одной стороны ломтики хлеба положить вдоль три половинки сосисок, сверху украсить ломтиками томатов и сыра и запекать, пока сыр не начнет пузыриться.

Вместо сосисок можно использовать кусочки индейки без косточек.

Тартинки с рубленым шницелем и луком

Хлеб пшеничный - 100 г, лук репчатый - 35 г, шницель - 70 г, зелень.

На поджаренный ломтик пшеничного хлеба положить горячий шницель, а сверху - поджаренный лук.

При подаче посыпать мелко рубленной зеленью.

Тартинки из телятины с сыром

Хлеб пшеничный - 100 г, телятина - 60 г, сыр -30 г.

Белый хлеб нарезать ломтиками, смазать с обеих сторон растопленным маслом, положить на каждый кусок ломтик жареной телятины, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф.

Тартинки с курицей в сырном соусе

Хлеб пшеничный - 100 г, курица - 80 г, белый соус - 50 г, сыр - 30 г, горчица - 10 г, перец.

Белый соус смешать с острым натертым сыром, добавить по вкусу горчицу и пряный соус, поставить на маленький огонь и нагревать при помешивании, пока не расплавится сыр. На ломтики поджаренного хлеба положить кусочки курицы, залить сырным соусом, посыпать красным перцем и поставить в духовой шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с паштетом из печени

Хлеб пшеничный - 100 г, печень - 60 г, масло сливочное - 50 г, сало копченое - 30 г, яйцо - 1 шт., зелень.

Гусиную, телячью или свиную печень очистить и нарезать на мелкие куски, пропустить через мясорубку, смешать с кусочками сливочного масла, добавить ломтик булки, размоченной в молоке и отжатой, яйцо, пропущенное через мясорубку, копченое сало.

Паштет посолить, заправить специями, поместить в смазанную жиром форму с крышкой, поставить в кастрюлю с кипящей водой, и варить 30-45 минут.

Ломтики хлеба, смазанные маслом с горчицей, намазать паштетом и посыпать зеленью, или куски поджаренного хлеба смазать паштетом из печени и посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу.

Тартинки с почками

Хлеб пшеничный - 200 г, почки - 100 г, масло сливочное - 60 г, соус "Кетчуп" - 60 г, сыр - 50 г, зелень.

Телячьи почки поджарить в масле, посолить, посыпать перцем, добавить соус "Кетчуп", мелко нарубленную зелень, все хорошо проварить. Затем почки нарезать продолговатыми кусочками (по 2 на тартинку), положить на ломтики белого хлеба, смазанные с обеих сторон растопленным маслом, посыпать тертым сыром и поставть в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с сыром по-венгерски

Батон - 200 г, масло сливочное - 50 г, сыр - 50 г, каперсы.

Сливочное масло и протертый сыр размешать, посолить, поперчить красным (сладким) перцем, прибавить мелко нарезанные каперсы. Полученную смесь намазать на тонкие ломтики батона и поджарить в духовом шкафу. На стол подавать горячими.

Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например, бутерброды с сыром на поджаренном хлебе по-венгерски. Ломтики батона поджарить, намазать сливочным маслом, положить на них полоски сыра толщиной около 0,5 см, посыпать красным перцем и поставить на короткое время в духовой шкаф.

Тартинки с запеченным сыром

Хлеб пшеничный - 200 г, сыр - 100 г, яйцо - 1 шт., перец болгарский маринованный - 50 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 30 г, уксус - 20 г, молоко сгущеное - 20 г, мука - 15 г, сахар - 10 г, соль, красный перец.

Крутое яйцо порубить, добавить твердый острый сыр, маринованный болгарский перец, нашинкованный лук, соль, разогретое сливочное масло или маргарин, сахар и муку. Все размешать, добавить уксус, сгущенное молоко без сахара и немного красного перца. Смесь взбить и варить на пару до загустения. Затем намазывают на ломтики хлеба. По желанию бутерброды ставят на несколько минут в духовой шкаф.

Тартинки с сыром и пивом

Хлеб - 100 г, пиво - 50 г, горчица - 10 г, сыр - 50 г.

В кастрюле на слабом огне распустить тертый сыр, все время

помешивая, добавить пиво, готовую горчицу. Гренки из белого пшеничного хлеба поджарить как обычно, залить их подготовленной смесью сыра и пива и посыпать красным перцем.

Тартинки с омлетом и зеленым луком

Хлеб пшеничный - 150 г, лук зеленый - 30 г, масло сливочное - 20 г, молоко -20 мл.

Мелко нарезанный зеленый лук, шпинат смешать со взбитыми предварительно яйцами, посолить и жарить, как натуральный омлет. Омлет положить на поджаренный хлеб и подавать горячим.

Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 30 г, сметана или белый соус 30 г, яйцо - 1 шт., мука.

Пюре из шпината приготовить следующим образом. Шпинат отварить и порубить, отдельно обжарить муку в масле и добавить в шпинатный отвар, затем варить, пока соус не станет густым, как сметана.

Соус смешать со шпинатом и держать некоторое время на огне, следя за тем, чтобы шпинат не приставал ко дну. В шпинат залить сметану или белый соус. Ломтики хлеба обжарить в масле, яйца сварить "в мешочек", очистить и положить на каждый гренок по яйцу.

На яйца выложить горячий шпинат.

Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 50 г, молоко - 30 мл, перец болгарский 30 г, яйцо - 1 шт., перец, соль.

Взбитое яйцо, нашинкованный лук, болгарский перец, измельченную вареную ветчину, молоко, немного соли и перец смешать. Эту смесь вылить на сковороду и поджарить с обеих сторон. Затем положить на поджаренный хлеб, намазанный маслом.

Бутерброды с беконом, свежими
помидорами и салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, бекон - 80 г, масло сливочное - 40 г, салат зеленый - 40 г, помидоры - 30 г.

На нижний слой бутерброда положить запеченные или поджаренные ломтики бекона или корейки, на верхний - тонкие ломтики свежих томатов и листики зеленого салата.

Бутерброды с сыром, ветчиной,
томатами и салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, сыр плавленый - 50 г, ветчина - 50 г, помидоры 30 г, зеленый салат -30 г.

Хлеб нарезать на пластинки толщиной 1 см. На нижний слой бутерброда положить плавленый, сыр, покрыть его ломтиками

ветчины, на верхний слой бутерброда положить ломтики томатов и листочки зеленого салата.

Бутерброды с сыром, корейкой,
томатами и салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, сыр - 60 г, корейка - 60 г, помидоры - 50 г, салат зеленый - 50 г.

На нижний слой положить ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона или корейки, на верхний - ломтики томатов и зеленого салата.

Бутерброды с курицей, беконом
(колбасой), луком и томатами

Хлеб пшеничный - 150 г, курица (филе) - 80 г, лук репчатый - 30 г, помидоры - 30 г.

На нижний слой положить ломтики куриного филе, жареного бекона или колбасы, на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами и зеленым салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, бекон - 40 г, печень - 50 г, помидоры - 30 г, салат зеленый - 30 г.

На нижний слой положить тушеную куриную печень и жареный бекон, нарезанные кусочками, на верхний - ломтики томатов и листики зеленого салата.

Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами

Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 70 г, сельдерей - 30 г, майонез - 30 г, горчица - 10 г, соль, перец.

Приготовление куриного салата: нашинкованную вареную или консервированную курятину (без костей) смешать с нашинкованным сельдереем, майонезом, солью, перцем и готовой горчицей. Все охладить.

На нижний слой положить куриный салат и жареный бекон, на верхний ломтики томатов и салат.

Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 90 г, сыр - 40 г, салат зеленый - 20 г.

На нижний слой положить ломтики курицы или индейки и ломтики швейцарского сыра, на верхний - ломтики запеченной, говядины и зеленый салат.

Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой

Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 60 г, язык - 40 г, капуста - 20 г, сметана - 20 г, помидоры - 20 г.

На нижний слой положить ломтики курицы и ломтики томатов, на верхний ломтики языка, намазанные горчицей, и свежую капусту со сметаной.

Бутерброды с вяленым языком, томатами и крутыми яйцами

Хлеб пшеничный - 150 г, язык - 100 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г.

На нижний слой положить консервированный вяленый язык, поджаренный бекон или ветчину, на верхний - крутые яйца и ломтики томатов.

Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, яйца - 3 шт., анчоусы (филе) - 60 г, помидоры - 30 г, салат зеленый - 20 г.

На нижний слой положить салат из яиц, филе из анчоусов или кильки, на верхний - тонкие ломтики томатов, зеленый салат.

Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, крабы - 60 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г, салат зёленый - 20 г.

На нижний слой положить салат из крабов и тонкие ломтики томатов, на верхний - салат из яиц и зеленый салат.

Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом

Хлеб пшеничный - 150 г, семга - 70 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г, салат зеленый - 40 г.

На нижний слой положить ломтики семги или другой рыбы и кружочки крутых яиц, на верхний - ломтики томатов и зеленый салат.

Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой

Хлеб пшеничный - 150 г, индейки - 70 г, ветчина - 30 г, капуста свежая 30 г, сметана - 30 г, помидоры - 30 г.

На нижний слой положить ломтики индейки или курицы, ветчины на верхний свежую капусту со сметаной и томаты.

Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и репчатым луком

Хлеб пшеничный - 150 г, индейка - 60 г, сыр - 40 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 30 г.

На нижний слой положить ломтики индейки или курицы с сыром (швейцарским или другим), на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Греночки к супам-пюре

Хлеб пшеничный без корок - 200 г, масло сливочное - 150 г, сыр пармезан 100 г.

Нарезать булку кубиками, пропитать их горячим сливочным маслом. Обвалять в натертом сыре (пармезан, голландский, швейцарский или другой), рассыпать на противень, поставить в духовку или печь, пока они не приобретут золотистый цвет.

Гренки с мясным фаршем и пармезаном

(рецепт из старинной поваренной книги)

Говядина жареная - 400 г, тертый хлеб - 2 ст. ложки, сметана - 2 ст. ложки, масло сливочное - 1 ст. ложка, яйца - 1 шт., сыр - 50 г, лук репчатый 1 шт., соль.

Жареную молодую говядину измельчить с одной луковицей, всыпать 2 ложки тертой булки, смешать, поджарить в масле, добавить соли, вбить яйцо, влить сметану, размешать. Этим фаршем помазать нарезанную треугольником булку и посыпать сыром (типа голландского).

Подрумянить на противне в духовке.

Тартинки с орешками

Обрезать корку у круглой, продолговатой булки, нарезать яйцеобразными кусочками, намазать сливочным маслом, посыпать 2 сортами сыра или тертой солониной, грецкими орехами и фисташками.

Можно положить на них пластинки жареной телятины, языка, филе курицы, дичи, сухой колбасы.

Шпроты в слойке по-московски

Приготовить или купить в магазине слоеное тесто.

Разделить его подолам и раскатать две длинных лепешки толщиной 3-4мм. На лепешке разложить рыбки на расстоянии 2-3 см друг от друга (предварительно дайте! маслу стечь), а тесто вокруг них смазать взбитыми яйцами. Положить сверху вторую лепешку теста. Склейте тесто между рыбками и по краям, а затем нарезать тесто со шпротами. Выпекать.

Овощные блюда

Форшмак овощной

На 500 г капусты: 500 г картофеля, 100 г сметаны, 5 яиц, 150 г кильки или сельди, 100 г репчатого лука, 200 г хлеба, 1 стакан молока, 50 г сыра, 25 г сухарей, соль, перец по вкусу.

В мелко нарубленную белокочанную капусту добавить масло, поставить на слабый огонь и тушить ее до готовности. Вареный картофель протереть через сито. Залить молоком крошки белого хлеба. Все это смешать, прибавить сырые желтки, сметану, мелко нарезанный пассерованный лук, нарубленные кильки или сельдь (без костей), соль, перец. Затем взбить белки и перемешать их с приготовленной массой. Все вместе переложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму или на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу. Готовый форшмак выложить - на блюдо.

Отдельно подать сметану.

Форшмак грибной

250 г соленых грибов, 50 г сушеных грибов, 100 г моркови, 50 г петрушки, 500 г картофеля, 150 г помидоров, 100 г репчатого

лука, 3-4 яйца, 100 г масла, 100 г сметаны, 50 г белых сухарей, 50 г тертого сыра.

Сушеные грибы тщательно промыть отварить, мелко нарезать. Нарезать и соленые.

Вымытые и очищенные овощи положить в кастрюлю, добавить масло, консервированные красные помидоры, тушить до готовности. Затем положить вареный картофель и поджаренный до золотистого цвета лук. Не забудьте посолить, поперчить. Овощи протереть через сито. В неокисляющуюся посуду доложить масло, желтки, сметану и тщательно растереть. Затем положить грибы.

Венчиком или вилкой взбить белки до образования пенообразной массы. Взбитые белки соединить с трибами и овощным пюре, тщательно перемешать.

Взять форму или неглубокую кастрюлю, смазать дно и стенки маслом, обсыпать мелкими сухарями. Выложить в нее массу. Посыпать тертым сыром и держать в горячей духовке до тех пор, пока форшмак не подрумянится.

Есть его можно и с соусом. Готовиться он так. На сковороду насыпать муку, подлить грибного бульона, положить сметану, посолить и прокипятить, все время помешивая.

Грибы с сыром и сметаной

Продукты: грибы - 500 г, сметана - 150 г, тертый сыр - 20 г, 1 ст. ложка муки.

Отваренные грибы обжарить на сковороде в масле до золотистой корочки. Добавить муку, перемешать и залить сметаной. Выложить грибы в глубокую сковороду, посыпать сверху тертым сыром и запекать в духовке до тех пор, пока не появится розовая корочка.

Картофельные котлеты с грибной подливкой

На 4 порции: 700 г картофеля, 1 яйцо, 50 г жиров.

Для соуса: 5-6 шт. сушеных грибов, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2-3 ст. ложки сметаны, 2 луковицы.

Очищенный картофель отварить в небольшом количестве подсоленной воды, воду слить, картофель обсушить и, не давая остыть, тщательно размять (лучше пользоваться не деревянной толкушкой, а металлической с дырочками). В готовое пюре влить сырые яйца (можно и одни желтки). Одно условие - пюре нужно немного остудить, чтобы белки не заварились. Все тщательно перемешать. Сформовать шарики и сложить их на некотором расстоянии друг от друга на подпыленную пшеничной мукой разделочную доску. Чтобы картофельная масса не липла, руки тоже должны быть в муке.

Теперь из картофельных шариков сформовать котлеты - это

удобно делать широким ножом. По правилам картофельные котлеты размером больше мясных. Затем запанировать их в муке и поджарить на любом жире.

Подливка: грибы замочить в 2 стаканах воды на 2-4 часа, потом вынуть, тщательно промыть, а воду из-под грибов аккуратно слить в другую посуду, чтобы песок остался на дне. В этой воде варить грибы до мягкости (20-25 минут), посолить в конце варки.

Пока грибы варятся, пшеничную муку обжарить до золотисто-коричневого цвета, лук мелко нарезать и отдельно спассеровать на растительном масле. Жареную муку развести небольшим количеством теплой (температуры парного молока) кипяченой воды или мясного бульона так, чтобы не было комков.

Сваренные грибы вынуть, а разведенную муку влить в грибной отвар получился соус. Грибы мелко нарезать, смешать с пассерованным луком, положить в соус.

Варить его еще 7-10 минут. К концу добавить сметану, попробовать на соль, довести до кипения и снять с огня.

Котлеты с соусом подавать на стол горячими. Можно подать соус отдельно в соуснике, а можно полить котлеты прямо в тарелке.

Картофель запеченный

Это блюдо, очень простое и в то же время эффектное, готовят его на небольших порционных сковородках, в них и подают к столу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками, обжарить, уложить на порционные сковородки, подмазанные жиром, сверху положить жареный лук, посолить, залить густым молочным соусом и поставить запечься в духовку.

Подавая, посыпать картофель мелконарезанной зеленью, а сковородки поместить на мелкие тарелки диаметром чуть больше сковородок.

Картофельные ватрушки

Для теста: 7 средних картофелин (700 г), 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо, соль.

Для фарша: 150-200 г творога, 1/2 шт. яйца, сахар по вкусу.

Картофельную массу приготовить так же, как для котлет, добавив муку. Затем разделать ее в виде шариков, в центре каждого сделать углубление чем-нибудь подходящим (например, деревянной толкушкой).

Творог тщательно перетереть с яйцом и сахаром, заполнить им углубления, смазать ватрушки яйцом и выпекать в духовке. Подавать картофельные ватрушки нужно горячими, со сметаной.

Картофельная кулебяка

На 1 кг картофеля: 5 яиц, 1 ст. ложка с верхом муки или манной крупы, 2-3 луковицы, 50 г любого жира.

Очистить сваренный в мундире картофель, размять до пюреобразной массы, добавить муку или манную крупу, яйцо, посолить и хорошо вымешать.

Для фарша сварить вкрутую остальные яйца, мелко их изрубить, перемешать со спассерованным мелконарезанным луком.

Взять подходящую полотняную салфетку (или кухонное чистое полотенце), намочить, разложить на столе и выложить на нее картофельную массу в виде вытянутой лепешки толщиной 2 см. На середину полоской положить фарш. С помощью салфетки свернуть кулебяку рулетом, рукой, смоченной водой, разровнять ее и, взяв за оба конца салфетки, переложить сформованную массу на смазанный жиром противень, швом вниз. Смазать верх разболтанным яйцом и поставить запекать в духовку.

Готова кулебяка будет тогда, когда хорошо подрумянится. Вынув, нарезать ее острым ножом и, подавая, полить сметанным или грибным соусом.

Кроме яично-лукового фарша, можно взять грибной или мясной.

Салат из картофеля с зеленью

600-700 г картофеля, 250 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки рубленой зелени, 3-4 соленых огурца, 100 г растительного масла, 1/2 банки майонеза, соль.

В горячий картофель положить рубленый лук, растертый с солью чеснок, рубленой зелени, все масло и деревянным пестиком хорошо истолочь в однородную массу. Добавить нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешать, посолить по вкусу. Сформовать из полученной массы рулет, положить на длинную тарелку, покрыть со всех сторон майонезом и обсыпать зеленым луком. Хорошо остудить в холодильнике и подать.

Примечание: Летом, когда в продаже появятся помидоры, этот салат можно украсить помидорами, нарезать их кружочками и воткнуть в намазанный майонезом рулет сверху, поставив их вертикально и с боков. Между кружочками помидоров посыпать рулет рубленой зеленью и луком. В украшение можно добавить кружочки сваренных вкрутую яиц.

Картофельные оладьи

На 20 картофелин: 1 стакан муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Сырой картофель очистить, промыть, натереть на терке, добавить муку, соль, сметану, взбитое яйцо и вымешать.

В сковороду налить растительное масло и, когда оно разогреется, столовой ложкой выкладывать картофельную массу. Оладьи поджарить с двух сторон до золотистой корочки, поместить минуты на три в духовой шкаф и довести до готовности.

Блюда из тыквы

Блюда из тыквы вкусны, питательны и очень полезны. В тыкве содержатся витамин С, каротин (провитамин А), сахар, клетчатка, другие вещества. Это незаменимый продукт в диетическом питании.

Вот лишь несколько рецептов блюд из тыквы.

Тыквенная каша

Первый способ

Мякоть тыквы - 400 г, соль - 1/4 ч. ложки, масло сливочное - 1/2 ч. ложки, чернослив, курага, вишня сушеная по вкусу.

Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г лапши положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла. Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.

Второй способ

На 400 г тыквы: 2 ст. ложки пшена, 2-3 ст. ложки масла, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка сахара.

Очищенную и нарезанную кубиками тыкву потушить с молоком и маслом до полуготовности.

Добавить промытое пшено, сахар, соль и варить на небольшом огне. Готовую кашу рекомендуется подержать в духовке.

Малай запеканка из кукурузной муки с тыквой

0,5 кг кукурузной муки, 200 г муки пшеничной, 400 г тыквы, 1 л молока, 50 г сахара, 1 яйцо, 25 г маргарина, 150 г молотых сухарей, чуть-чуть питьевой соды, ванилина, соль.

Кукурузную муку залить горячим молоком (пол-литра) и держать в теплом месте три-четыре часа.

Потом добавить в муку сахар, маргарин, соль, соду, ванилин, отваренную и протертую тыкву, пшеничную муку. Разбавить оставшимся молоком и хорошо вымешать. Выложить массу на смазанный маргарином и посыпанный молотыми сухарями противень, разровнять поверхность, смазать яйцом и запекать полчаса до появления розовой корочки.

Готовый малай можно подавать со сметаной как второе горячее блюдо, а также к горячему молоку, чаю, кофе, какао.

Совсем селедочный форшмак из... свежей капусты

Едят гости форшмак: хороша селедочка! А когда выясняется, что селедки-то в нем и нет, начинаются ахи да охи: как же так?

А вот как. Разобрать средний кочан капусты на листья, срезать утолщения. Опустить листья в кипящую соленую воду - варить до мягкости (не переварить!). Замочить тем временем в молоке или воде 3-4 ломтика белой булки.

Слить воду, пусть листья остынут. Хорошо их отжать (это непременно) и провернуть через мясорубку вместе с отжатой булкой и двумя яйцами, сваренными вкрутую. Хорошо вымешать массу, добавить в нее подсолнечное масло, уксус и соль - по вкусу.

Сложить готовый форшмак в селедочницу, сверху полить соусом (растертый в подсолнечном масле крутой яичный желток и чуть-чуть уксуса), сверху колечками уложить лук. А если, как полагается, в селедочнице будет голова и хвост от настоящей сельди, триумф будет полным.

Запеканка из шпината

500 г шпината, 250 г черствого белого хлеба, 0,5 л молока, 1 яйцо, 100 г маргарина, по 25 г сыра и молотых сухарей, мускатный орех, соль.

Промытый шпинат припустить, отжать воду, измельчить и смешать с мелко нарезанным и замоченным в горячем молоке хлебом (без корки).

Отделить желток от белка и соединить со шпинатом и хлебом, затем посолить, заправить молотым мускатным орехом. Отдельно взбить предварительно охлажденные в холодильнике белки до образование плотной стойкой пены, соединить с основной массой, вновь перемешать и выложить в противень, предварительно смазанный маргарином и обсыпанный сухарями, слоем в четыре сантиметра. Разровнять поверхность, посыпать сыром, смешанным с молотыми сухарями, побрызгать растопленным маргарином и запекать 25-30 минут.

Картофельная запеканка

1 кг картофеля, 250 г брынзы или сыра, 100 г маргарина, 3 яйца, 300 г кефира или кислого молока, соль.

Отварить картофель "в мундире", очистить и нарезать кружочками. Половину уложить на смазанный маргарином противень сверху ровным слоем - брынзу и вновь слой картофеля. Отдельно смешать молоко со взбитыми яйцами, смесью залить картофель. Запекать полчаса до образования розовой корочки. Подавать горячей с солеными грибами, огурцом, салатом.

Несколько советов готовящим овощи

Опытные хозяйки, конечно, знают, как готовить овощные блюда, чтобы они не потеряли своей витаминной ценности. Но на всякий случай напоминаем афоризмы поварской мудрости.

Чем дольше хранятся свежие овощи, тем меньше витаминов в

них остается. Поэтому старайтесь не запасать их надолго, храните в прохладном, сухом месте, в холодильнике, например, или погребе.

Очищайте и режьте овощи непосредственно перед готовкой и не держите их в воде - часть витаминов и минеральных солей в воде разрушается или растворяется. Очищенный картофель, например, за день теряет почти 20 процентов витамина С, а нарезанный шпинат за час - 34 процента. Только цветную капусту можно на полчаса положить вводу с солью или уксусом, чтобы очистить от насекомых и гусениц.

Не варите овощи по нескольку часов и не наливайте в кастрюлю больше воды, чем нужно. Кастрюлю плотно закройте крышкой. Если соблюдать это правило, в тушеной капусте, например, сохраняется около 30 процентов витамина С, в картофельном пюре - около 20 процентов. Если же и то и другое готовить под крышкой, витаминов останется вдвое больше. Исключение - фасоль. Тушите ее в открытой кастрюле, иначе она почернеет.

Бросайте овощи не в холодную, а в кипящую воду - это тоже сбережет витамины. Много ценных веществ переходит в отвар (в том числе почти все витамины В), поэтому не выливайте его, старайтесь использовать для супов, соусов.

Салаты заправляются майонезом, сметаной или уксусом непосредственно перед едой. Если они постоят два-три часа, то потеряют почти всю питательную ценность. И уж совсем не стоит готовить салат на два-три дня: и невкусно и пользы мало.

Супы, гарниры, мясо не забудьте посыпать мелко нарезанным луком, петрушкой, укропом. Можно использовать для этого и ботву редиски: она даже полезнее, чем сама редиска.

Добавляйте во все овощные блюда укроп, петрушку и лук. Мелко нарезав эту зелень, посыпайте ею супы, гарниры, жаркое. Блюда станут более красивыми, ароматными, а главное, богатыми витаминами.

Аппетитные сырности

Паштет из брынзы с орехами и чесноком

На 200 г брынзы: 100 г сливочного масла, 50-100 г очищенных грецких орехов, несколько долек чеснока.

Все пропустить через мясорубку и перемешать. Подать к столу в холодном виде.

Сырные хлебцы

Черствый белый хлеб нарезать ломтиками, обжарить с одной стороны в масле или маргарине и, перевернув, положить на поджаренную сторону по кусочку сыра и жарить дальше под крышкой.

Можно готовить иначе: ломтики белого хлеба смазать маслом с обеих сторон, посыпать сверху тертым сыром или положить по кусочку копченого колбасного сыра и запечь в духовке.

Закуска из брынзы

0,5 кг брынзы, 10-12 шт. грецких орехов, 4-5 долек чеснока, 250 г сливочного масла, семена укропа по вкусу.

Брынзу вымочить в холодной воде 6-7 часов. Грецкие орехи, чеснок, сливочное масло, семена укропа пропустить через мясорубку, охладить 3-4 часа, и завернуть колбаской диаметром 5 см в кальку.

Хлебная запеканка с брынзой

Черствый черный хлеб (лучше бородинский) пропустить через мясорубку и перемешать с тертым сыром (в пропорции 3:1), одним взбитым яйцом и небольшим количеством сметаны до образования тестообразной массы. Отдельно приготовить начинку из пропущенной через мясорубку брынзы, тертых долек чеснока, перца, томат-пасты (все по вкусу). В смазанную маслом и посыпанную тертыми белыми сухарями сковороду уложить по очереди хлебный фарш и начинку из брынзы слоями толщиной до 5 миллиметров. Верхний слой должен быть хлебным.

Затем сбрызнуть маслом и запекать. Объемы хлебной массы и начинки должны быть примерно равны.

Панированная брынза

4 ст. ложки муки, 30 мл воды, 2 яйца, 200 г растительного масла, 400 г брынзы, 5 г сахара, немного питьевой соды, соль по вкусу.

В муку добавить соду, погашенную в уксусе, и два желтка. Смесь хорошенько взбить веничком, посолить, подсластить. Отдельно взбить белок и соединить его с полученной кашицей. Разогреть на сковороде подсолнечное масло. Одновременно с этим нарезать брынзу кубиками - их размер должен быть около 3 см, обвалять в смеси и поджарить со всех сторон до золотистого цвета. Старайтесь осторожно переворачивать кусочки брынзы, так, чтобы не повредить корочку, иначе брынза может вытечь. Блюдо подать теплым, с гарниром из поджаренных веточек петрушки.

Фантазия на тему "Хачапури".

Из остатков творога, сыра, брынзы легко приготовить небольшую фантазию на тему "хачапури".

В миске размять творог, протереть на крупной терке брынзу и сыр, влить кефир, добавить сырое яйцо, немного питьевой соды и муку, чтобы получилось тесто, как на густые оладьи.

Жарить на любом жире, с обеих сторон на раскаленной сковороде: Получаются аппетитные, чуть солоноватые и очень

сытные лепешки.

Хачапури слоеные

Для теста: 1 стакан простокваши, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г сыра (имеретинский, чанах, брынза), 1 яйцо, 25-30 г сливочного масла, 100-200 г масла.

Замесить тесто, разделить его на 4 равные части. Каждый пласт смазать вначале теплым сливочным маслом, сложить вчетверо, вновь раскатать, смазать маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт начинку. Положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края хачапури наглухо. Приготовление начинки: Сыр освободить от соли (кроме молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими ломтями толщиной 1 см, положить в эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и вымочить 2-5 часов в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю, после чего толочь, подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из полученной смеси сформировать шары величиной с крупное яблоко и оставить на 2-3 часа "зреть". Разогреть чугунную сковородку, смазать маслом (около 0,5 столовых ложки на каждую хачапури), положить на нее хачапури швом вниз и выпекать 8-10 минут на умеренном огне, пока одна сторона не испечется, т.е. зарумянится. Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури маслом и подавать горячими.

Говяжьи полоски с сыром

На 4 порции: 1 кочан листового салата, 3 помидора, 1 пучок укропа, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г брынзы, 250 г говяжьего филе, соль, перец, паприка, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки уксуса, щепотка сахара, кресс-салат.

Салат, помидоры и укроп помыть. Кочан салата разделить на листья. Помидоры нарезать на четыре части, укроп измельчить, шампиньоны нарезать кружками, лук - кольцами. Положить на листья салата.

Брынзу нарезать кубиками. Филе нарезать на тонкие подоски, обжарить в растительном масле. Приправить черным и красным перцем, посолить.

Смешать горчицу, 8 столовых ложек растительного масла, уксус, соль, перец и сахар, сбрызнуть этим соусом листья салата.

Полоски филе, сыр и кресс-салат положить сверху.

Котлеты в томатном соусе с сыром

На 4 порции:1 зубчик чеснока, 1 луковица, 2 яйца, 500 г фарша, 3 ст. ложки кетчупа, 5 ст. ложек панировочных сухарей,

соль, перец, 100 г сыра, 1 стручок острого перца пеперони, 6 ст. ложек растительного масла, 500 г консервированных помидоров, 1-2 ч. ложки душицы.

Чеснок и лук почистить, мелко нарезать. Чеснок и половину нарезанного лука смешать с яйцами, фаршем, кетчупом и 4 столовыми ложками панировочных сухарей. Посолить и поперчить.

Сыр крупно нарезать, пеперони очистить, измельчить. Сыр и перец ввести в фарш. Сформовать из фарша котлеты.. Обвалять их в оставшихся панировочных сухарях.

Вторую часть нарезанного лука потушить до прозрачности; в 2 столовых ложках растительного масла. Помидоры нарезать, добавить к тушеному луку. Посолить, поперчить, положить душицу. Проварить в течение 10 минут.

Закуска оригинальная творожная

Творог - 150 г, сметана - 20 г, лук зеленый или репчатый - 30 г, чеснок, соль, перец молотый черный.

Творог протереть через сито, соединить со сметаной, мелко нарезанным луком, чесноком, растертым с солью и перцем. Массу тщательно вымешать.

"Яйца" из творога

Творог - 60 г, сельдь или ветчина - 5 г, сметана - 10 г, масло сливочное 15 г, сыр - 10 г, зелень петрушки.

Творог протереть через сито, филе вымоченной сельди измельчить на мясорубке, масло растереть. Продукты соединить и вымешать, добавив, сметану. Чтобы масса была гуще, можно добавить тертый сыр. Ложкой сформировать изделия в виде яиц, обкатать их в смеси тертого сыра, рубленой зелени и уложить на блюдо. Украсить зеленью петрушки, помидорами, огурцами. Залить сметаной с горчицей, или соусом-хрен со сметаной, или майонезом.

Шарики сырные (по-французски)

Яйца (белки) - 2 шт., сыр -100 г, мука - 10 г, зелень петрушки, соль, перец, жир для фритюра.

Белки посолить и взбить в густую массу, осторожно добавляя тертый сыр. Заправить солью и перцем. Сформировать небольшие шарики, запанировать их в муке и обжарить в кипящем жире. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть их и откинуть на сито. Подать горячими, обильно посыпав зеленью.

Творог с томатом и зеленью

Творог - 100 г, томат-паста - 10 г, зелень.

Творог протереть, соединить с томатом и рубленой зеленью. Массу хорошо вымешать. По желанию можно заправить сметаной.

Творог со сметаной, зеленым

луком и редисом

Творог - 60 г, сметана - 25 г, салат зеленый - 10 г, лук зеленый - 10 г, редис - 5 г, соль.

Творог растереть со сметаной, посолить, добавить нарубленный зеленый лук. Масса должна быть довольно густой. Из нее сформовать небольшие котлеты и уложить на листья зеленого салата. Украсить ломтиками редиса.

Брынза со свеклой и чесноком

Брынза - 100 г, свекла - 50 г, чеснок - 1 долька, сметана - 20 г.

Брынзу, отваренную и очищенную-свеклу мелко натереть. Чеснок истолочь. В свеклу добавить сметану, чеснок, все перемешать, выложить в тарелку и посыпать натертой брынзой.

Брынза с рисом и сметаной

Рис - 80 г, брынза - 100г, сметана - 60 г.

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды и откинуть на дуршлаг. Брынзу мелко натереть или размять, добавить остывший рис, сметану, все перемешать и выложить в тарелку горкой.

Брынза с маслом и орехами

Брынза - 100 г, орехи - 30 г, масло сливочное - 25 г.

Брынзу измельчить на крупной терке, добавить натертое в твердом виде сливочное масло, перемешать, выложить в тарелку горкой, сверху посыпать молотыми орехами.

Брынза с маслом и чесноком.

Брынза - 100 г, масло сливочное - 25 г, сметана - 25 г, чеснок - 1 долька.

Брынзу натереть, добавить толченый чеснок, перемешать, выложить в тарелку горкой, полить сметаной и посыпать натертым в твёрдом виде сливочным маслом.

Брынза с маслом и яйцом

Брынза - 200 г, масло сливочное - 50 г, яйца - 1 шт., зелень петрушки.

Брынзу натереть небольшими пластинками, намазать сливочным маслом, сверху положить кружочки яйца, украсить зеленью петрушки.

Сыр с яблоками и сметаной

Сыр голландский - 100 г, яблоки свежие - 50 г, сметана - 60 г.

Сыр натереть соломкой, добавить помытые, очищенные от кожуры, семян натертые яблоки, сметану, все перемешать, выложить в тарелку и украсить ломтиками яблока.

Сыр с орехами и сметаной

Сыр голландский - 100 г, грецкие орехи - 50 г, сметана - 50 г.

Сыр мелко натереть, добавить молотые орехи, сметану, все хорошо перемешать и выложить в тарелку, сверху посыпать

молотыми орехами.

Сыр под майонезом

Сыр голландский - 100 г, яйца - 1 шт., лук репчатый - 50 г, майонез - 50 г.

Сыр мелко натереть. Яйца сварить вкрутую, очистить и порубить. Лук очистить, помыть, нашинковать. Сыр, яйца и лук соединить, добавить соль, черный молотый перец, майонез, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и полить майонезом.

Сыр с рисом и майонезом

Сыр голландский - 100 г, рис - 50 г, майонез - 50 г, соль.

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве подсоленной воды и откинуть на дуршлаг.

Сыр натереть соломкой, добавить остывший рис, майонез, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и украсить ломтиками сыра.

Творожные шарики цветные

Творог - 200 г, орехи грецкие - 100 г, сок морковный - 20 г, сок свекольный - 20 г, чеснок - 1 долька, зелень петрушки, соль по вкусу.

Творог посолить, добавить толченый чеснок, все хорошо перемешать и разделить на три части.

Орехи очистить, пропустить через мясорубку, перемешать с частью творога. Во вторую часть творога влить свекольный сок, перемешать, третью часть творога соединить с морковным соком, перемешать.

Сформовать из творога разноцветные шарики, уложить их в тарелку вперемешку и украсить зеленью.

Закуска с сыром

Сыр - 50 г, горошек зеленый - 25 г, яйцо - 1 шт., картофель - 80 г, анчоусы - 20 г, майонез - 25 г, горчица - 10 г, перец молотый красный, соль.

Сыр, сваренные вкрутую яйца и картофель нарезать кубиками, анчоусы измельчить. Все продукты соединить, добавить горошек и заправить смешанным с горчицей майонезом, посыпать петрушкой.

Салат "Новинка"

Сыр плавленый - 30 г, яйцо - 1 шт., чеснок - 5 г, майонез - 20 г.

Сыр, крутое яйцо и чеснок измельчить на терке. Все продукты смешать, заправить майонезом.

Конверты с камамбером

Для 10 штук: 450 г слоеного теста, 1 яйцо, 5 маленьких кругов сыра камамбер, 1 ст. ложка молока, 50 г сладкого

миндаля, 200 г брусники, сливки.

Разрезать слоеное тесто на прямоугольники. Разбить яйцо, отделить желток от белка. Края прямоугольников смазать белком.

На каждый прямоугольник положить половинку круга камамбера, сложить тесто в виде конверта. Края защипнуть, чтобы сыр при выпекании не вытек. Разогреть духовку до 200 градусов.

Смешать яичный желток и молоко. Конверты смазать этой смесью. Сверху посыпать рубленым миндалем. Поставить в духовку и выпекать около 20 минут.

Конвертики с камамбером разложить на тарелки вместе со столовой ложкой ягод брусники на каждую порцию. По желанию можно гарнировать блюдо взбитыми сливками. Подавать теплыми, можно с хрустящими листьями салата.

Сырный бисквит

На 10 желтков: стакан тертого сыра, 1,5 стакана муки, 2 яичных белка, цедра одного лимона.

Взбить в пену желтки яиц, добавить острый тертый сыр, пшеничную муку, цедру лимона и взбитые белки. Всю эту массу выложить на лист, смазанный жиром и посыпанный пшеничной мукой, выпекать в духовке 40 минут.

Слоеный пирог с брынзой

На 300 г слоеного теста: 120 г брынзы, 2 яйца, 20 г сливочного масла.

Раскатать тонкую полоску теста длиной 30 см и шириной 15 см, посыпать тертой брынзой, смешанной с сырым яйцом, свернуть в трубочку, а потом завернуть ее спиралью. Смазать яйцом и печь в горячей духовке на смазанном маслом противне.

Пикантный сырок из брынзы

На 3 порции: 300 г брынзы, 100 г сливочного масла, 1 г черного перца, 1 г красного перца (паприки), 30 г лука.

Способ приготовления: брынзу и масло пропустить через терку. Мелко нарубленный лук вместе с остальной приправой смешать с протертой брынзой и маслом. Подавать порциями или в виде бутербродов, украсив зеленью петрушки или укропа.

Маленькие пирожки с брынзой

На 3 порции: 100 г слоеного теста, 300 г брынзы, 4 яйца.

Способ приготовления: тесто тонко раскатать, нарезать на ленты 10-12 см ширины, а затем на квадратики, на которые класть начинку из брынзы с яйцами, завернуть в треугольники, смазать яйцом, печь в духовке при умеренной температуре.

Жареный картофель с брынзой

200 г жареного картофеля, 40 г брынзы.

Горячий картофель посыпать тертой брынзой, подать.

Полезные советы о сыре

Не нарезайте сыр заранее - кусочки его сохнут, теряют вкус и аромат.

Прежде чем положить сыр в холодильник, заверните его в полиэтилен или фольгу. В бумаге он высыхает.

В холодильнике сыр хранят в месте, наиболее удаленном от морозилки. Если нет холодильника, заверните сыр в ткань, смоченную соленой водой.

Сыр хорош с любым хлебом. Но знатоки рекомендуют для камамбера, например, хрустящие хлебцы и сухое печенье, для сулугуни - черный хлеб, для рокфора мягкий белый.

Пересохший сыр можно сделать мягким и свежим, подержав в молоке.

Чтобы брынза сохранила свежесть и вкус, ее надо держать в рассоле при температуре плюс 2 - плюс 5 градусов. Рассол приготовлять в зависимости от вкуса потребителя - в кипяченую воду положить от 1 до 12% соли.

Если брынза хранится не более недели, ее можно держать в холодильнике без рассола и перед подачей вымачивать в воде в течение 1-2 часов.

Оригинальные пасты

Масляные смеси, приготовленные из масла и измельченных гастрономических рыбных продуктов, можно использовать как самостоятельную холодную закуску или для приготовления бутербродов.

Хорошо подать на хлебе отваренные вкрутую яйца с разнообразными пастами. Хлеб нарезать небольшими кусочками, сверху каждый украсить веточкой зелени, долькой соленого огурца и помидора, а в серединке воткнуть заточенный конец спички (только головку, естественно, отломить), чтобы удобно было брать с тарелки.

Вот какие пасты вкусны и просты в изготовлении.

Из творога с зеленым луком

250 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 5-6 перышек мелко нарезанного зеленого лука, столовую ложку измельченной петрушки хорошо перемешать, посолить по вкусу.

Из творога с перцем и чесноком

250 г творога, 100 г масла, 2-3 маринованных красных перца, 6-7 зубчиков чеснока.

Все пропустить через мясорубку и посолить.

Из сыра и крутого яйца

3 крутых яйца размять вилкой, 200 г сыра растереть на терке, добавить 3-4 зубчика толченого чеснока, заправить сметаной или майонезом (200 г), перемешать, поставить в холодильник.

Из жареного мяса с яйцами

200 г жареного мяса и 2-3 крутых яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить, растереть с маслом (50-60 г).

Из отварного мяса с майонезом

200 г отварного мяса промолоть, добавить майонез, хорошо перемешать.

Крем из брынзы

Несколько кусочков мягкой брынзы соединить с таким же количеством сливочного масла и взбить с помощью миксера до образования пушистого крема. К смеси добавить томатное пюре и снова взбить. Подать с помидорами или стручковым перцем.

Зеленое масло

Масло сливочное - 850 г, зелень петрушки - 200 г, лимон - 1 шт. или лимонная кислота - 2 г.

Зелень петрушки перебрать (удалить стебли), промыть в холодной воде, обсушить и мелко изрубить ножом. Подготовленную зелень положить в размятое сливочное масло, добавить лимонный сок или лимонную кислоту и смешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в масле (для остроты в масло можно добавить красный острый перец или соус "Южный"). Затем масло разделать, придав форму батона диаметром 3 см, весом 250-300 г.

Разделанный батон положить в холодную воду со льдом и хранить в прохладном месте. При отпуске нарезать кружочками (толщиной примерно 0,5 см) весом 15-20 г.

Это масло отпускается к бифштексам, антрекотам и жареной рыбе в сухарях и другим блюдам.

Килечное масло

Масло сливочное - 840 г, кильки - 160 г.

Филе килек протереть через сито. В размягченное сливочное масло положить протертые кильки и хорошо перемешать лопаткой, хранить в холодном месте.

Масло подается к холодной закуске, к горячему отварному картофелю, используется для бутербродов.

Селедочное масло

Масло сливочное - 750 г, сельдь - 250 г, горчица столовая -30 г.

Первый способ

Филе сельди замочить в молоке или чае. Через 6-8 часов вымоченное филе протереть через сито.

Размягченное сливочное масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить лопаткой.

Это масло можно приготовить также из молок сельди.

Второй способ

Масло сливочное - 680 г, сельдь - 250 г, сыр зеленый - 70 г.

Приготовить селедочное масло, как описано выше, но добавить натертый зеленый сыр.

Масло используется для холодных закусок, бутербродов и т. п.

Анчоусовое масло

Анчоусы - 150 г, масло сливочное - 740 г, яйца (желтки) - 5 шт., каперсы 50 г, корнишоны - 50 г, красный горький перец - 0,2 г, уксус 3%-ный - 25 г.

Изрубленные каперсы и корнишоны, анчоусы, желтки сваренных яиц истолочь в ступке и протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное сливочное масло, добавить протертую анчоусовую смесь и выбить лопаткой. Затем в масло добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить.

Масло подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, канапе и для оформления блюд.

Сардиновое масло

Масло сливочное - 750 г, сардины - 150 г, лук репчатый или шалот - 75 г, яблоки антоновские - 100 г, мускатный орех - 0,2 г.

Обработанный репчатый лук нашинковать, спассеровать на сливочном масле и охладить.

Спассерованный лук и сардины протереть через сито. Протертую смесь положить в кастрюлю, добавить размягченное сливочное масло, натертые сырые яблоки, мускатный орех, соль и хорошо размешать лопаткой.

Это масло используется для разных бутербродов, холодных закусок, а также подается к отварному картофелю.

Раковое масло

Панцири раков - 250 г (20-25 шт.), масло сливочное - 500 г, томат-пюре 50 г.

Для приготовления ракового масла панцири вареных раков слегка подсушить, добавить сливочное масло и небольшое количество томат-пюре для улучшения цвета, после чего растолочь в ступке.

Полученную массу положить в сотейник и поджарить на плите при температуре 100-105(С до окраски жира в красновато-желтый цвет, затем налить горячую воду, дать массе закипеть, после чего отставить ее на край плиты на 25-30 минут и процедить. Когда всплывший на поверхность жир хорошо застынет, осторожно снять его и зачистить ножом нижнюю сторону слоя.

Масло с сыром "рокфор"

Масло сливочное - 800 г, сыр рокфор или зеленый - 200 г.

В кастрюлю положить масло и размять его, после чего добавить протертый сыр рокфор или натертый зеленый сыр и хорошо взбить лопаткой.

Масло используется для закусок, разных бутербродов, для оформления блюд и т. п.

Масло с горчицей

Масло сливочное - 900 г, горчица столовая - 100 г.

В кастрюлю положить размягченное масло, добавить столовую горчицу и хорошо размешать лопаткой.

Это масло используется для бутербродов, сандвичей, канапе и т. п.

Масло с трюфелями

Трюфели - 100 г, масло сливочное - 200 г.

Растереть в ступке 100 г припущенных трюфелей со сливочным маслом, заправить пряностями по вкусу.

Чесночное масло

Чеснок - 200 г, сливочное масло - 250 г.

Чеснока очистить, обварить кипятком, хорошо обсушить, растолочь в ступке и, добавляя сливочное масло, протереть через сито.

Масло икорное

Икра паюсная - 75 г, масло сливочное - 250 г.

Растолочь в ступке 75 г паюсной икры, прибавить сливочного масла, протереть все через сито.

Миндальное масло

Миндаль (ядра) - 100 г, масло сливочное - 200 г, вода кипяченая - 0,5 ст. ложки.

Очищенный миндаль истолочь в ступке, вливая 0,5 столовой ложки холодной воды, добавить сливочного масла; протереть через сито.

Таким же образом можно приготовить масло из орехов и фисташек.

Масло селедочное с луком

Масло сливочное - 100 г, сельдь - 30 г, лук репчатый - 50 г, перец, сахар, молоко.

Масло с луком готовят так же, как масло селедочное. При этом репчатый лук необходимо пропустить через мясорубку вместе с сельдью.

Масло с рыбой горячего копчения

Масло сливочное - 100 г, сельдь или салака - 30 г, зелень петрушки -20 г.

Мякоть разделанной салаки дважды пропустить через

мясорубку с зеленью петрушки, соединить с размягченным сливочным маслом и взбить до получения однородной пышной массы.

Масло креветочное

Масло сливочное - 100 г, мясо отварных креветок или мясо криля - 30 г, соль и специи по вкусу.

Мясо отварных креветок или варено-мороженое мясо криля дважды пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, специями и тщательно вымешать.

Масляной смесью можно нафаршировать стручки сладкого перца. При подаче на стол стручки сладкого перца с маслом нарезать поперек кружочками.

Масло креветочное с пассерованным луком

Масло сливочное - 100 г, мясо криля - 30 г, желтки - 2 шт., лук репчатый 50 г.

Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле до готовности. Мясо криля, репчатый лук и желтки яиц дважды пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно взбить до получения пышной массы и охладить.

Масло креветочное с сыром

Масло сливочное - 100г, мясо криля - 30 г, сыр твердый - 50 г.

Сыр натереть на мелкой терке, соединить с размороженными креветками, перемешать, дважды пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, взбить и охладить.

Масло, взбитое с кальмарами

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, зелень укропа или петрушки -20 г.

Отварные кальмары дважды пропустить вместе с зеленью через мясорубку, соединить с размягченным маслом и взбить.

Масло, взбитое с кальмарами и чесноком

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, сыр тертый - 50 г, чеснок - 2/3 дольки.

Отваренных, дважды пропущенных через мясорубку кальмаров соединить с тертым сыром, кальмарами, толченным с солью чесноком, размягченным маслом и взбить до получения однородной массы.

Масло с кальмарами, пассерованным

луком и огурцами

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, лук репчатый - 50 г, огурец соленый - 20 г.

Филе отварного кальмара дважды пропустить через мясорубку. Соленый огурец очистить от кожицы, семян, мелко нарезать и отжать сок. Репчатый лук мелко нашинковать и

обжарить на сливочном масле.

Подготовленные продукты соединить, с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и охладить.

Масло с кальмарами и сладким маринованным перцем

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, перец маринованный - 20 г, зелень петрушки - 20 г, соль и специи по вкусу.

Вареных кальмаров дважды пропустить вместе с зеленью через мясорубку.

Перец мелко нарезать, соединить с кальмарами, мелко нарезанной зеленью петрушки, размягченным маслом, специями, перемешать до получения однородной массы и охладить.

Масло с кальмарами и маринованным репчатым луком

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, лук репчатый (маринованный) - 20 г, зелень петрушки - 20 г.

Отварных кальмаров дважды пропустить через мясорубку вместе с маринованным репчатым луком, соединить с мелко нарезанной зеленью петрушки, сливочным маслом, тщательно перемешать и охладить.

Масло с морским гребешком и брынзой

Масло сливочное - 100 г, мясо отварного морского гребешка - 30 г, брынза 50 г, соль и специи по вкусу.

Брынзу нарезать ломтиками, залить на 1 час горячей водой и затем дважды пропустить через мясорубку вместе с отварным мясом морского гребешка. Полученную массу соединить с размягченным маслом, перемешать и охладить.

Масло с морским гребешком и сыром

Масло сливочное - 100 г, мясо отварного морского гребешка - 30 г, сыр твердый - 30 г, соль и специи по вкусу.

Сливочное масло перемешать с дважды пропущенным через мясорубку мясом гребешка, натертым на терке с мелкими отверстиями сыром, добавить специи и охладить.

Масло с морской капустой и
пассерованной морковью

Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, морковь - 20 г, зелень петрушки - 20 г.

Морковь натереть на терке, спассеровать на сливочном масле до готовности и дважды пропустить через мясорубку вместе с отварной капустой и мелко нарезанной зеленью укропа (по желанию) или петрушки. Полученную массу соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и охладить.

Масло с морской капустой и творогом

Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г,

творог - 50 г, соль и специи по вкусу.

Творог протереть, соединить с дважды пропущенной через мясорубку морской капустой, взбитым маслом, специями, перемешать и охладить.

Масло с морской капустой и сметаной

Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, сметана - 30 г.

Морскую капусту дважды пропустить через мясорубку, соединить со взбитым маслом, сметаной, тщательно перемешать и охладить.

Сырное масло

Сыр голландский - 20 г, масло сливочное - 20 г.

Взять голландского сыра и сливочного масла, растереть, оформить и охладить.

Рекомендуется при похудении, переломах костей, туберкулезе, детском питании.

Масло с томатом

Масло сливочное - 100 г, томат-паста - 10 г, соль.

Масло растереть добела. Добавив томат-пасту и соль по вкусу, массу тщательно вымешать.

Масло с хреном

Масло сливочное - 100 г, хрен тертый - 40 г, соль.

Масло растереть добела. Добавив хрен и соль, массу тщательно вымешать.

Блюда из черствого хлеба

Шоколадный кекс

1 стакан ржаных сухарей, 100 г какао-порошка, 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 6 яиц, 50 г изюма.

Мелко растереть стакан ржаных сухарей, просеить, смешать с какао-порошком. Размягчить в кастрюле сливочное масло, всыпать сахар, растереть деревянной лопаткой и добавить, помешивая, 6 яиц. Когда масса станет пышной, всыпать сухари, изюм и замесить. Выпекать кекс нужно в форме, смазанной маслом и припорошенной мукой.

Печется кекс при температуре 180-200 градусов в течение 20-25 минут.

Каравай из черствого белого хлеба

1 батон, 1,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 50 г сливочного масла, 4 яйца, мускатный орех, лимонная цедра.

Срезать с белого батона или булки корку. Мякиш натереть, на терке, положить в кастрюлю, влить 1,5 стакана кипящего молока и дать постоять час, чтобы хлеб разбух, а потом растереть его. Когда получится однородная масса, всыпать сахар. Добавить 50 г сливочного масла, 4 яйца, специи, размешать, положить в форму,

смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и поставить в духовку.

Пудинг из черствой булки

2 булки, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 6 яиц, мускатный орех, изюм, лимонная цедра.

С двух черствых булок срезать корку, замочить в кипяченых сливках или цельном молоке, дать постоять 30-40 минут, хорошенько растереть, влить 6 желтков, добела растертых с ложкой сливочного масла и полстаканом сахара, положить мускатного ореха, изюму и лимонную цедру, растертую в порошок, а затем добавить 6 взбитых белков. Массу выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и варить на пару или запечь в духовом шкафу.

Перед подачей можно полить яичным соусом, сливками или фруктовым сиропом.

Тертый хлеб со взбитыми сливками

2/3 батона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан густых сливок, 1 ст. ложка сахара, варенье, специи.

Взять две трети черствого батона, срезать корки, натереть на терке и поджарить на сливочном масле.

Стакан 35-процентных сливок взбить с сахарным песком до пышной массы. Жареный хлеб выложить на тарелку, сверху положить взбитые сливки и варенье.

Пудинг из ржаного хлеба со сметаной

1,5 стакана сухарей, 2 стакана сметаны, 2-3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, специи.

Черствый ржаной хлеб или ржаные сухари хорошенько истолочь, смешать со сметаной, сахарным песком и яйцами. Можно добавить для аромата лимонную цедру или корицу.

Затем всю эту массу положить в хорошо смазанную и посыпанную сухарями кастрюлю (или в высокую сковородку) и поставить в горячую духовку на час. Когда остынет, выложить на блюдо. Подавать с молоком.

Каравай из белого хлеба

На 400 г черствого хлеба - 1,5 стакана молока, 30 г сахарного песку, 50 г сливочного масла, порошок ванилина.

Срезать верхнюю корку с черствого хлеба, натереть хлеб на терке, сложить в кастрюлю, залить кипяченым молоком, размешать и оставить на час.

Когда хлеб набухнет, добавить масло, сахарный песок, положить 2-3 яйца и еще раз все хорошенько вымешать. Затем массу выложить в кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 30 минут.

Хорошо подать к караваю фруктовый, ягодный или молочный кисель.

Тертый ржаной хлеб с брусничным вареньем

400 г ржаного хлеба, 300 г брусничного варенья, сливки.

Черствый ржаной хлеб (без корки) натереть на мелкой терке, соединить с брусничным вареньем, выложить горкой в порционную посуду, сверху украсить взбитыми сливками, слегка посыпать тертым хлебом. На середину сливок положить немного брусничного варенья. Отдельно подать молоко.

Сухари белые, запеченные с яблоками

Взбить яйцо с сахарным песком, влить молоко и в этой массе размочить сухари, выложить на сковороду, смазанную маслом, и на сухари нарезать яблоки, очищенные от кожуры и зерен, затем сверху засыпать сухарями и залить взбитым яйцом с сахаром и молоком.

Запеканка с творогом и морковью

200 г черствого хлеба, 250 мл молока, 4 шт. моркови, 200 г творога, 1 яйцо, сахар и изюм - по 2 ст. ложки.

Черствый белый хлеб нарезать ломтиками и намочить в молоке. Затем смешать с вареной протертой морковью, творогом, яйцом, сахарным песком и изюмом. Все это хорошо взбить и выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковородку. Запекать в духовом шкафу 40 минут.

Запеченный хлеб с сыром

Черствый белый хлеб нарезать ломтиками и размочить в молоке. Каждый кусочек помазать сливочным маслом, посыпать тертым сыром, уложить на смазанную маслом сковороду и запекать, в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Хлебный пирог

1 батон, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сухарей, варенье или фрукты.

С черствого батона срезать корку, мякоть нарезать ломтиками, смочить их в смеси из яиц, 1/2 стакана сахара и стакана молока и уложить в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Затем на каждый ломтик положить начинку: ягоды из варенья, кусочки мармелада, дольки яблок с сахаром. Сверху начинку накрыть таким же слоем вымоченного хлеба и запекать в духовом шкафу.

Торт с творогом

На 1 кг творога: 1 стакан сока, 300 г сахара, 150 г сметаны, 40 г желатина.

Этот торт печь не требуется. Его делают из готового бисквита и крема.

Для крема: творог взбить с апельсиновым или каким-то другим фруктовым соком, сахаром, сметаной и растворенным в воде желатином. Дать массе немного загустеть, добавить измельченные цукаты или ягоды из варенья.

Бисквит разрезать на четыре слоя и, смазав каждый кремом, сложить. Затем смазать торт сверху и с боков кремом, посыпать измельченными, слегка поджаренными грецкими орехами и украсить дольками апельсина.

Суп на завтрак

Мы привыкли на завтрак есть кашу - манную, рисовую или геркулесовую. А во многих странах утром едят суп - молочный или фруктовый, сладкий. Суп подают в чашках. Кукурузные хлопья или хрустящие хлебцы - обычное дополнение к нему. Считается, что подобные легкие, питательные супы полезны и детям и взрослым.

Молочный

1,25 л молока, 3-4 ст. ложки сахара, соль, пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки крахмала, 2 яичных желтка или 1 яйцо.

Молоко, сахар и ванилин прокипятить, добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве воды.

Суп снять с огня и соединить с желтками. Крахмал можно заменить пшеничной или ржаной мукой. В этом случае муку развести в небольшом количестве воды и вскипятить, добавив горячего молока.

Лимонный

1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1 лимон, 3-4ст. ложки манной крупы, 1 л воды, соль, сухие или свежие фрукты.

Яйцо, сахар, сок лимона взбить в пену. Манную крупу всыпать в кипящую воду, слегка посолить, сварить, после чего снять с огня. Постоянно помешивая, постепенно ввести яичную массу. Охладить и добавить приготовленные фрукты.

Хлебно-молочный

1 ст. ложка масла или маргарина, 3-4 ст. ложки сахара, 1,25 л молока, соль, 2 желтка или 1 яйцо.

Хлеб, нарезанный мелкими кубиками, положить на сковороду, добавить масло, залить одним белком или одним желтком, посыпать сахаром и поджарить.

Молоко слегка посолить и вскипятить, помешивая, соединить с желтком. Суп разлить по тарелкам, положить поджаренные кубики хлеба.

Английский

0,75 л воды, соль, овсяные хлопья, молоко или сливки, сахар или сироп.

В слегка подсоленную кипящую воду всыпать столько

овсяных хлопьев, чтобы суп получился густым.

Перед подачей на стол забелить его молоком или сливками, подсластить по вкусу. Вместо овсяных хлопьев можно использовать толокно.

Из овсяных хлопьев с яблоками

0,5 л воды, соль, корица, 8 ст. ложек овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 2 яблока, сахар.

Воду и пряности вскипятить, добавить овсяные хлопья и молоко. Суп снять с огня и, разливая на порции, положить в него сахар и натертые на крупной терке яблоки.

Пестрый

2-3 моркови, 2 ст. ложки изюма, 5 ст. ложек муки (грубого помола), немного масла, соль, 0,5 л воды, 1 л молока, 3 ст. ложки сахара.

В кипящую воду положить тертую морковь, изюм, муку, масло и щепотку соли, варить около 5 минут. Долить подслащенное молоко и вскипятить.

Селедочка на завтрак

Для аппетитной солоновато-острой закуски особенно хороша сельдь иваси. Она издавна известна любителям соленой рыбы. Понравится Вам и сельдь иваси специального баночного посола - малосоленая, нежирная на вкус. Ее готовят в районе промысла из крупной и нежирной рыбы.

В умелых руках хозяйки, сельдь иваси - это десятки всевозможных закусок, начиная с обыкновенного бутерброда до салата к праздничному столу.

Рекомендуем несколько рецептов

Белый или черствый хлеб намазать сливочным маслом, на него положить 2-3 ломтика отварного картофеля, пару кусочков филе сельди иваси, майонез и украсить листиком салата или укропа.

Небольшие ломтики ржаного хлеба намазать маслом, смешанным с рубленным яйцом и зеленым луком, сверху положить кусочки сельди иваси, очищенные от костей, а на них кружок свежего огурца.

Сельдь с яйцом

На 250 г сельди - 6 яиц, 2 ст. ложки майонеза, по 100 г помидоров и огурцов.

Сельдь, разделанную на филе без костей и кожи, отмочить в холодном молоке (в зависимости от содержания соли). Сварить, вкрутую яйца, очистить, разрезать вдоль так, чтобы половинки яиц устойчиво лежали на блюде (для этого немного срезать у каждой половинки низ белка). Филе вынуть из молока, обсушить салфеткой, нарезать полосками (по количеству половинок яиц) и

каждую полоску свернуть, плотным валиком. На блюдо положить яйца (желтками кверху), а затем сверху, на каждую половинку яйца, свернутые валиком кусочки сельди..

Выпустить из бумажной трубочки майонез на яйца и украсить блюдо листиками салата, зеленого лука или кружочками помидоров или огурцов.

Сельдь "под шубой"

Сельдь разделать на филе, удалить кости и мелко нарезать. На тарелку слоями уложить нарезанные или протертые на крупной терке вареную свеклу, картофель, соленые огурцы, яйца, затем положить сельдь на блюдо и покрыть слоем овощей.

Блюдо заправить майонезом. По желанию некоторые овощи можно заменить репчатым луком и яблоками.

Сельдь с картофелем

1-2 шт. картофеля, 1 сельдь, 1 помидор, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, зелень.

Вареный картофель очистить и нарезать кружочками, сельдь почистить, кусочки селедочного филе положить на ломти картофеля. Сверху положить сметану, ломтики помидора, лука и яйца. Украсить укропом или зеленью петрушки.

Сельдь со свежими овощами

1 сельдь, 4-5 редисок, 1 огурец, 1 помидор, горчица, 1 луковица.

Сельдь почистить и разрезать на квадратные куски размером в 2-3 см, намазать слоем горчицы.

Редиску оставить целой, огурец разрезать на толстые ломтики, помидор и луковицу - на 4-5 долек.

Проткнуть продукты длинной палочкой так, чтобы после каждого второго куска овощей был кусок сельди.

При подаче на стол воткнуть концы палочек в хлеб или уложить на блюдо. Сервировать с черным хлебом и сметаной.

Селедочные трубочки с помидором

2 сельди, горчица, 1 луковица, 1-2 помидора, укроп и зелень петрушки, 4 ломтя черного хлеба, масло.

Сельдь почистить, удалить кожу и кости. Внутреннюю сторону селедочного филе смазать горчицей, посыпать нашинкованным луком и свернуть рулетом. На каждый рулет положить ломтик помидора и листочек зелени, проткнуть спичкой. Подавать на блюде на намазанном маслом ломте хлеба.

Оригинальные мазанки

"Первые ласточки"

Так мы называется фарш для бутербродов, который можно готовить, начиная с ранней весны.

Для него надо взять щавель, лук зеленый, перышки чеснока, свежую крапиву, ошпаренную кипятком, и свежую капусту. Пропорции особого значения не имеют. Все овощи провернуть через мясорубку, перемешать, посолить по вкусу, сдобрить красным перцем и сметаной, намазать на свежий хлеб.

Зеленый лук с орехами

200 г зеленого лука, 10 шт. грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки растительного масла.

Мелко нарезанный зеленый лук смешать с измельченными грецкими орехами и заправить майонезом, смешанным с растительным маслом.

Грибные мазанки

1 булка, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, 2 ст. локи тертого сыра, 2 стакана грибов, 1-2 шт. репчатого лука, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 яйцо (желток), соль, перец.

Отварить промытые сухие грибы (столько, чтобы вышло 2 стакана), очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку, обжарить с мелко нарезанным луком, добавьте чайную ложку с верхом муки, 1/2 стакана сметаны и тушить несколько минут. Затем добавить сырой желток, соль, перец по вкусу и перемешать. Срезать корку с черствой булки (500 г), порезать ее на ломтики, каждый окунуть в молоко и поджарить с обеих сторон.

Затем намазать грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить по кусочку сливочного масла и поставить в духовку на хорошо смазанный маслом лист. Когда зарумянится, подавать на стол.

Майонез с ревенем

4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки пюре из ревеня, 1 ч. ложка рубленого укропа.

Ревень мелко порубить, протереть, смешать, с укропом и майонезом и взбить в однородную массу.

Майонез с огурцами и цветками одуванчика

4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка цветков одуванчика, 1 свежий огурец.

Желтые цветки одуванчика отделить от цветоножки, тщательно промыть и обсушить. Натереть на крупной терке свежий огурец, смешать его с цветками, майонезом и взбить.

Майонез с плавленным сыром и щавелем

4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка плавленного сыра, 1 ст. ложка рубленых листьев щавеля, 4 ст. ложки воды.

Плавленый сыр тщательно размять, добавить щавель, майонез и взбить.

Самым популярным методом похудения является так называемый метод "Съедай половину!", то есть половину того, что Вы съедали до сих пор. Следует избегать продуктов, которые ведут к полноте, а к ним относятся: сладости, хлебные изделия, печенье различного вида и обогащать свой рацион низкокалорийными блюдами: фруктами, овощами, рыбой, нежирными сортами мяса...

Паштет из грибов

3 столичные булочки, 250 г грибов, 300 мл молока, 100 г тертого сыра, 30 г жиров, 1 шт. репчатого лука, 2 яйца, соль, молотый перец, зелень петрушки.

Поджарить в жире репчатый лук, добавить к нему мелко нарезанные грибы, соль, молотый перец и тушить под крышкой до готовности. Когда грибы остынут, добавить к ним замоченные в молоке раскрошенные столичные булочки, желток и взбитые белки яиц. Положить эту массу в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, поставить ее в блюдо или на сковородку, наполненную кипящей водой, и продолжать тушить на плите или в духовке 40-45 минут. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром.

Паштет печеночный

Обжарить 3 луковицы, морковь, печенку до готовности. Провернуть 2 раза через мясорубку с 200 г сливочного масла.

Паштет в желе

1 кг костей, 200 г овощей (сельдерей, петрушка, репчатый лук), 20 г желатина, 2 л воды, 3 лавровых листика, несколько горошин перца, 0,5 ст. ложки уксуса, 3 яйца, 1 кг паштета.

Приготовить костный бульон. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 40 минут. Яичные белки тщательно отделить от желтков и взбить. Бульон процедить, влить в него столовый уксус, прибавить набухший желатин и взбитые белки. Смесь, помешивая веничком, медленно довести до кипения. Снять с огня, дать отстояться (30 минут), затем процедить сквозь влажную марлю, сложенную в три слоя. Готовый печеночный

паштет нарезать одинаковыми кусочками.

Дно блюда залить охлажденным желе (слоем в 1 см). Когда желе застынет, уложить на нем нарезанные ломтики паштета, украсить зеленым горошком. Затем осторожно долить немного желе, а когда застынет - долить еще раз.

Блюда из соленой сельди

Соленая сельдь - великолепная закуска перед обедом, ее добавляют во многие салаты и винегреты.

Из соленой сельди можно приготовить немало и других вкусных блюд.

Сельдь, тушенная с помидорами и луком

На 300 г сельди: помидоров 2-4 шт., лук - 1 шт., растительного масла - 3-4 ст. ложки, лимонный сок или уксус по вкусу.

Вымоченную сельдь разделать, нарезать на куски и уложить в один ряд в посуду, смазанную жиром.

Сверху положить нарезанные кружочками помидоры и лук. Затем второй ряд сельди, и опять слой овощей. Все это залить растительным маслом так, чтобы покрыть 2/3 рыбы, добавить немного лимонного сока или 3-процентного уксуса, накрыть крышкой и тушить до готовности. Подавать блюдо можно горячим и холодным.

Котлеты из сельди

На 800 г сельди (или 500 г филе): хлеба белого - 200 г, яиц - 2 шт., сухарей - 3 ст. ложки, жира - 3-4 ст. ложки, лук и зелень по вкусу.

Приготовить филе из вымоченной сельди и пропустить его через мясорубку вместе с хлебом, замоченным в молоке. В фарш добавить яйцо, мелко нарубленную зелень укропа, нашинкованный репчатый лук и все тщательно перемешать. Котлеты смазать сырым яйцом, запанировать в сухарях и жарить до готовности.

Сельдь в сметанно-томатном соусе

На 300 г сельди: муки пшеничной - 1-2 ст. ложки, жира - 3 ст. ложки.

Для соуса: томата-пюре - 1/4 стакана, сметаны - 1/2 стакана, репчатого лука - 1 шт.

Филе из вымоченной сельди запанировать в муке и обжарить до светло-золотистого цвета. Затем залить рыбу соусом, накрыть крышкой и тушить 15 минут.

Подавать с отварным картофелем.

Запеканка

На 400 г сельди: хлеба белого - 200 г, молока - 1 стакан, картофеля - 3-4 шт., яиц - 2 шт., репчатого лука - 2 шт.,

сливочного масла или маргарина - 2-3 ст. ложки, сметаны для смазки - 2 ст. ложки, сухарей - 1 ст. ложка, зелени рубленой - 1 ч. ложка.

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом, замоченным в молоке, вареным картофелем и луком. В фарш добавить яйцо, перец, все тщательно перемешать и уложить массу на противень, смазанный сливочным маргарином или маслом и густо посыпанный сухарями. Смазать поверхность сырым яйцом, сметаной и запечь. Готовую запеканку уложить на блюдо и разрезать на порции. Отдельно подать томатный соус или сметану.

Закуска из сельди впрок

Сельди - 500 г. Для маринада: воды - 1 стакан, репчатого лука - 2 шт., уксуса 3-процентного - 1/2 стакана, сахара - 1-2 ч. ложки, перца черного 5-10 горошин, лаврового листа - 2 шт., гвоздики - 4-7 шт., соли - 1 ч. ложка.

Сельдь разделать, разрезать на кусочки, уложить в банку и залить маринадом. Для приготовления маринада влить в воду уксус, добавить соль, перец, сахар, лавровый лист, гвоздику, нарезанный кольцами лук, довести до кипения и охладить. Приготовленная таким образом сельдь хранится несколько недель.

Сельдь рубленая

На 500 г сельди (или 250 г филе): репчатого лука - 2 шт., растительного масла - 1 ст. ложки, уксуса 3-процентного - 2-3 ст. ложки, хлеба белого - 100 г, сахара - 1 ч. ложка.

Филе сельди, белый хлеб, предварительно замоченный, и репчатый лук пропустить 2-3 раза через мясорубку, добавить масло, уксус, сахар и все тщательно перемешать.

Селедочная икра

На 2-3 селедки (500 г) - 2-3 плавленных сырка (350 г) и 200 г сливочного масла.

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с плавленными сырками и твердым сливочным маслом (одно за другим). Все это хорошенько перемешать и поставить на полчаса-час в холодильник, чтобы масса застыла. Выложить в селедочницу, придать красивую продолговатую форму и украсить зеленью петрушки, зеленым горошком, розочками из сливочного масла.

Какой же завтрак без чая?

Соседствуя с китайцами, русские прежде других европейцев познакомились с чайным напитком. Начиная с XVII века, чай с каждым годом приобретал все большее и большее число почитателей, употребляясь сперва как "пользительная трава", а

потом просто "в удовольствие желудка".

Уже во второй половине XVII века вся Москва была покорена чаем. Российская глубинка довольствовалась сбитнем, отваром мяты, липового цвета или другими скромными доморощенными травами с медом - и медленно уступала чаю.

К концу XVIII, началу XIX века чай становится непременным атрибутом вечернего стола как в городе, так и на селе. К тому же времени относится появление специфической русской водогрейной машины - самовара. Для долгих неторопливых бесед в семейном кругу лучшего и не придумать. Самовар настолько глубоко вошел в национальное мироощущение, что превратился в образ жизни. Без него не возможно представить себе пьесу Островского или Чехова.

Л.Толстой, когда окончательно стал "толстовцем" и решил полностью перейти на самообслуживание, говорил, что "мне нужен только мой самовар, моя печка, моя вода, моя одежда" (ПСС, XII, с. 432). Заметим, что самовар тут на первом месте!

Для человека несемейного существовали недорогие заведения - трактиры, где непременно подавали чаю.

Пьет его крестьянин, с радости, что выгодно сбыл два воза дров; пьет в складчину артель мастеровых; чаем запивает магарыч компания ямщиков в трактире, чаем подкрепляет свои силы усталый пешеход. В 1847 году в Москве насчитывалось более трехсот трактирных заведений, где можно было насладиться "благоуханным нектаром".

И.Т.Кокорев так описывает Троицкий трактир. "Ловкая прислуга мигом снимет с вас шубы, учтиво укажет, где удобнее сесть, если мы, среди множества гостей, затруднимся выбором места, расстелет салфетку на скатерти, покрывающей стол и произнесет обычное: "Что прикажете-с?" - Разумеется, чаю. Полюбуемся ловкостью, с какой половой несет в одной руке поднос, установленный посудою, а в другой два чайника, и займемся делом. Что это? Вы кладете сахар в стакан, щедрою рукою льете сливок, не думая, что портите этим аромат чая, ждете, пока он простынет, требуете огня, чтобы закурить сигару: с горем вижу, что вы не настоящий чаепиец. Осмотритесь кругом: кто делает так? Вот хоть бы, примерно, наши соседи - истинные любители чаю, и пьют его с толком, даже с чувством, то есть совершенно горячий, когда он проникает во все поры тела и понемногу погружает нервы в сладостное онемение. Они знают, что всякая примесь портит чай, что он, как шампанское, должен быть цельный, - и пьют его чистый, убежденные, что лишь одним иностранцам простительно делать из него завтрак, и пьют вприкуску, понимая, что сахар употребляется для подслащивания,

а не для рассиропливания чаю".

В городах входят в практику водогрельни, в которых продают одну горячую воду для чая.

Открываются специализированные магазины по продаже чая, не говоря уже о том, что чай продается в любой лавчонке, составляя один из ее главнейших товаров. Лучшие сорта чая того времени - китайские, караванные, трех кяхтинских фирм: Корещенка, Перлова и Боткина.

В отличие от современников, в то время не только много и с чувством, "до седьмого яруса пота", пили чай, но и разбирались в его сортах. Почти каждый городской житель мог отличить ординарный чай от душистого "Ма-ю-кона", букетного "Лян-сина", не говоря о дорогом "Жемчужном" и "Золотом Ханском".

Поэтому фальсифицированные и спитые чаи не получают распространения в городах, зато обычны для сельской местности.

С того времени, чай, чаепитие органически входит в русские обычаи, обогащая их по содержанию. Без чая не обходилось сборное воскресение, сватовство, сговоры, свадьба. Например, жених, после обручения, до свадьбы, каждое утро должен обязательно приезжать справляться о здоровье своей невесты и привозить ей чаю да сахару, а вечером конфет и других гостинцев для чаепития на посиделках. И так до самой свадьбы.

Таким образом, к XX веку Россия выработала свои, присущие только ей, самобытные традиции употребления чая, объединяя и дополняя все существующие на Востоке и Западе виды чаепития. Возник свой, русский национальный способ чаепития.

На Руси исстари предпочитают исключительно черные чаи. Старая русская норма заваривания чая - 1 чайная ложка сухого чая на стакан воды плюс 1 чайная ложка чая на чайник, независимо от его объема. Другими словами, 20 граммов сухого чая на 1 литр воды. Исходя из мировой практики, можно сказать, что это средняя норма крепости чая. Китайцы, японцы и англичане заваривают 25-30 граммов чая на литр, а индийская норма заварки - 40-45 граммов сухого чая на литр напитка!

Продолжительное время мы пили чай из стаканов с подстаканниками, хотя англичане говорят, что "чай любит фарфор". Но фарфор был в России всегда в дефиците и стоил очень дорого. Так что употребление чая в стаканах можно считать оправданным, поскольку керамику для этого использовать ни в коем случае нельзя. Последнее основывается на том, что мы пьем чай максимально горячим.

Чай по-русски, это чай без каких либо добавок в сам напиток, но обязательно в прикуску с чем угодно, вплоть до блинов с икрой, бутербродов с соленой рыбой, пельменей и пр. Это одна из

ярчайших особенностей чая в России, где он почти никогда не воспринимался как самостоятельный напиток и всегда приукрашивался не только сахаром, но и всевозможными иными кондитерскими изделиями: сиропами, вареньями, печеньями, пирожными, сдобными хлебами, простым белым хлебом с маслом, а также конфетами, лимоном, в некоторых случаях инжиром, пряностями сливками и молоком. Хорош чай и с ромом, но не с коньяком.

По словам Ильи Мечникова "усиленное искание правды в жизни составляет одну из характернейших черт русского духа. О чем бы ни зашел разговор, он быстрыми скачками переходит от частных вопросов к самым общим". И как здесь обойтись без чая? Не зря есть такая примета - если в семье не пьют чай, значит у них что-то не ладится. Ведь за чаем надо не только долго разговаривать, но и говорить при этом о Боге и сокровенном. Если же ты хочешь избавиться от нежеланных гостей, напои их вчерашним чаем.

Одним словом, без чаю "души не чаю"!

Как чай заваривать

У каждого свой вкус: один любит чай покрепче, другому врачи не советуют злоупотреблять крепким, а третьему все равно, лишь бы побыстрее: закрасил кипяток - и ладно.

А чай будет вкусным лишь в том случае, если его заваривать умело. Способов много, мы вам расскажем, как заваривают чай знатоки. Может быть, кому-то это покажется сложным, но попробуйте: а вдруг вам понравится и процесс заварки и его результат!

Речь пойдет об обычном черном чае: грузинском, краснодарском, цейлонском, индийском.

Считается, что для заварки лучше использовать мягкую, нехлорированную воду. (На родине чая такую воду специально продавали на рынке.) Но ведь у многих из нас водопровод и вода хлорирована. Тогда поставьте воду для чая отстаиваться на сутки в эмалированной посуде.

И кипятить воду лучше в эмалированном чайнике. Не ждите, когда кипяток заставит крышку танцевать. Достаточно, чтобы вода только-только закипела "белым ключом".

Рекомендуется засыпать чай в разогретый, два-три раза ополоснутый горячей водой фарфоровый или фаянсовый чайник.

Во многих семьях заваривают чай в специальном чайнике, а потом, разливая в чашки, разбавляют заварку кипятком. Надо ли так делать? Это - дело вкуса. Но знатоки считают, что лучше заваривать чай сразу в большом чайнике и из него же наливать в чашки.

Сколько нужно сухого чая? Максимальная норма - чайная ложка на стакан. Разлив чай по чашкам, можно залить в чайник кипяток еще раз. Но больше эту заварку использовать не стоит. Те, кто не любит (или не может!) пить такой крепкий чай, пусть уменьшат количество сухой заварки, но уж потом ее желательно не разбавлять.

Мы еще не сказали, сколько времени заваривать чай. Тонкости оставим любителям, а для себя запомним среднюю норму - 3-4 минуты. На это время чайник хорошо прикрыть салфеткой, которая пропускает пар, но задерживает эфирные масла, придающие чаю аромат.

Как чай подавать

Безусловно, хорош самовар тот, что нагревается углями, но можно и электрический! Красив, удобен. На столе лучшее украшение. Чай в нем не остынет долго, хоть весь вечер пей. Но можно обойтись и чайником.

Теперь о скатерти. Она фон стола. К пестрым, расписным чашкам, подойдет накрахмаленная белая скатерть. К неброскому сервизу скатерть нужна поярче. Если вы не подобрали готовую скатерть, купите материю того оттенка, на котором лучше всего "заиграет" ваша посуда. Хорош лен оранжевый, васильковый, зеленый. Можно сшить скатерти из хлопчатобумажной ткани типа сарпинки в клеточку.

Для печенья и сладостей подойдут плетеные корзиночки, деревянные подносы и покупные и самодельные. В них празднично выглядят даже обычные лакомства, что на Руси традиционно подавались к чаю: бублики, баранки, пряники - медовые, тульские, московские. Поставьте на стол варенья, тонко нарезанный лимон.

А если у вас есть время и желание, испеките к чаю пироги.

Как чай хранить

Чай рекомендуется хранить в стеклянных или фарфоровых банках с плотно закрывающимися крышками, чтобы не улетучивался его аромат. Если у вас нет таких чайниц, подойдет и деревянная коробочка - важно только, чтобы она не пахла лаком. В плотно закрытой коробочке тонкий аромат чая даже настаивается.

Известна история парусников, названных чайными клиперами. Во времена, когда парусники сменились пароходами, а путь в Европу из Юго-Восточной Азии сократился благодаря Суэцкому каналу, эти клипера продолжали возить в своих деревянных трюмах чай в Англию, и путь шел по-старому, вокруг Африки. Прибывал чай с удивительным ароматом, чай для гурманов.

Рецепты хорошего и разного чая

Зеленый чай по-китайски

На 1 чашку - 1 ч. ложка зеленого чая, 1 чашка кипятка.

Засыпать чай в предварительно прогретый сосуд с крышечкой*, залить кипятком и через 3 минуты перелить в другой, фарфоровый, предварительно хорошо прогретый.

* В Китае такие чашки называются "гайванями".

Этот чай пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и других подслащающих веществ, которые по мнению китайцев портят его натуральный аромат. Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно приготовить и четвертую.

Чай-пунш по-пекински

Взять сок из 2,5 лимона и 2 апельсинов, 0,25 л коньяка, 0,25 л рома, 150 г меда, 2 ст. ложки чая, 0,5 л кипятка.

Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки, добавить корку пол-лимона и пол-апельсина. Дать настояться несколько часов. Затем процедить, влить горячий крепкий чай. Добавить ром и мед. Пить в небольших количествах.

Жасминовый чай

На 4 порции: 4 ч. ложки жасминового чая; 2-4 стакана кипятка.

Всыпать чай в нагретый заварочный чайник. Залить кипяток и оставить настаиваться в течение 4 минут.

Помешать и разлить по чашкам.

Чай по-японски

2,5 ч. ложки чая на 0,5 л кипятка.

Растертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно прогретый сосуд и приготовить крепкий чай, залив его согретой до 60(С водой (при этой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все компоненты чая. Японцы больше, чем экстракт, ценят аромат).

Приготовленный чай подают в блюдечках емкостью 50 мл.

Этот чай подслащают и пьют медленно, глотками.

Чай-пунш по-индийски

2 корешка имбиря или 0,5 ч. ложки молотого, 2-3 шт. гвоздики, 125 г сахара, 0,75 л воды, 6 ч. ложек сахара, 1 бутылка красного вина, 1 лимон, немного рома.

Растворить сахар в 0,25 л воды и вместе со специями варить 10 минут в кастрюле под крышкой. Заварить чай (0,5 л воды). К полученному чаю добавить вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по желанию немного рома.

Чай-пунш по-кубински

7 ч. ложек чая, молотой гвоздики - на кончике ножа, 0,5 л

кипятка, 2 ст. ложки лимонного сока, 0,2 л сока черники, 0,2 л апельсинового сока, ананас (ломтики).

Чай с гвоздикой заварить кипятком. Через 4 минуты размешать и процедить. Добавить соки, ананас и сахар. Согреть, не доводя до кипения.

Чай по-вьетнамски

0,5 л крепкого чая, сахар, лед, 1 чашка ананасов, апельсинов, персиков или абрикосов, нарезаннных кубиками, 2 рюмки рома, сливки по вкусу.

Остывший подслащенный чай разлить в стаканы со льдом. Фрукты сбрызнуть ромом и выдержать. Затем добавить к налитому чаю.

Чай с молоком

2/3 крепкого чайного настоя и 1/3 молока.

В хорошо прогретые чашки налить определенное количество молока и затем долить чайным настоем. Опыт показывает, что только при такой последовательности напиток приобретает хороший вкус и аромат. Чай способствует усвоению молока, вследствие чего его лучше переносят люди, страдающие заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Чай по-русски

8 ч. ложек чая, кипяток, молоко, варенье, лимонный сок или сливки.

Чай засыпать в прогретый сосуд и залить кипятком. Через 5 минут слить в заварной чайничек. Каждый наливает себе сам заварки и кипятка. Можно добавлять молоко, сливки, лимон.

Русский чай пьют вприкуску.

Степной чай

12 ч. ложечек чая, 0,5 л воды, 2 л молока, соль.

Засыпать в воду чай и вскипятить, после чего добавить молоко и соль по желанию. Варить смесь 10 минут, процедить и подать.

Спитой чай отжать.

Чай по-казахски

5 ч. ложек чая, 0,5 л кипятка, сливки, молоко.

Чай залить кипятком. Через 3 минуты добавить сливки. Размешать и процедить в другой сосуд. После чего перелить в первый, для однородности жидкости.

Через 2 минуты подать.

Праздничный чай по-киргизски

0,5 палочки корицы, 5 шт. гвоздики, корка с 0,5 лимона, сок из 0,5 лимона и 1 апельсина, сахар-рафинад, ванильный сахар - по вкусу.

Корицу, гвоздику, и лимонную корку положить в мешочек,

опустить в сосуд с кипятком и поставить его на очень слабый огонь. Затем добавить лимонный и апельсиновый соки и выдержать еще 3 минуты на огне. Готовый чай разлить в чашки и подать с сахаром-рафинадом.

Пасечный чай по-грузински

3 чашки крепкого чая, 1 чашка меда, 1 рюмка водки.

Чай, мед и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар. Разлить в небольшие стаканчики.

"Самоварная песенка"

0,5 л крепкого чая, 0,5 л красного вина, сахар.

В прогретые бокалы для пунша влить ,0,66 л чая и 0,33 л красного вина. Добавить сахар.

Апельсиновый айс-чай

4 порции апельсинового или лимонного мороженого, 0,5 л крепкого холодного чая, сахар, сливки, ломтики мандарина.

В чашки положить по 1 шарику апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Сверху украсить сливками и ломтиками мандарина.

Чай-лимонад

0,5 л холодного крепкого чая, 1 лимон, 0,5 бутылки белого вина, 5 ст. ложек сахара или меда, колотый лед, газированная вода по желанию.

Чай, сахар, лимонный сок или мед смешать в миксере. Подать в стаканах со льдом.

Чай с шампанским по-русски

4 ч. ложки чая, 0,25 л кипятка, сок из 0,5 лимона, корка с 1 лимона, 1 бутылка советского игристого, сахар по вкусу.

Чай залить кипятком, через 5 минут процедить, добавить сахар, лимонный сок и спиралью корку.

После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд для крюшона, положить еще несколько ломтиков лимона и влить шампанское.

Яичный чай-пунш

6 ч. ложек чая, 0,5 л кипятка, 2 желтка, 35 г сахара, мускатный орех, ром по желанию.

Залить чай кипятком и выдержать 5 минут. Яичные желтки взбить в пену и добавить к чайному настою. В полученный напиток можно влить немного рома.

Чайный пунш

0,375 л красного вина, 0,5 л крепкого чая, 0,125 л воды, 50 г сахара, 2 шт. гвоздики, 1 кусочек корицы, немного лимонной корки, 3-5 яиц.

Крепкий чай и вино согреть. Из воды, сахара и специй

сварить сироп и добавить к нему смесь из чая и вина. На водяной бане взбить в пену яйца и ввести в них готовый пунш.

Чай по-английски

На 1 чашку - по 1 ч. ложке чая; 1 ч. ложка в чайник, кипяток, молоко, сахар.

Залить чай кипятком и выдержать 5 минут, затем перелить настой в другой сосуд, который за эти предыдущие 5 минут надо предварительно 2 раза сполоснуть горячей водой.

В хорошо прогретые чашки налить молока и добавить чайный настой.

Чай по-монгольски

1 ст. ложка чая, 0,5 л холодной воды, 30 г муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 40 г риса, соль, 0,25 л молока.

Измельченный в порошок чай засыпать в сосуд, влить холодную воду, поставить на огонь и вскипятить.

Сливочное масло и муку согреть на сковороде, после чего вместе с молоком, чайной ложкой сливочного масла добавить к горячему чаю. Полученную смесь довести до кипения, посолить по вкусу и подать.

Высокогорный чай

2 ч. ложки чая, 1 чашка кипятка, засахаренные фрукты, 1 кувшин кипятка.

Залить чай кипятком (1 чашкой) и выдержать 5 минут. Полученный настой процедить в прогретый сосуд, затем разлить по пол-чашки и подсластить засахаренными фруктами. По желанию долить кипятком.

Высокогорный чай по-шотландски

1 ст. ложка чая, 0,5 л кипящего молока, сахар.

Засыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 минут и подать.

Молочный чай по-шотландски

2 ч. ложки чая, 0,5 л кипящего молока, 1 яичный желток, 1 ч. ложка меда или сахара.

Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с медом, добавить к нему процеженное молоко и подать.

Молочный чай по-голландски

3 ч. ложки чая, 0,5 л кипящего молока, сахар, ром или коньяк, колотый лед, сливки.

Залить чай кипящим молоком и выдержать 5 минут, процедить и положить сахар. К остывшей смеси добавить ром, положить лед и подать с соломинкой, влив сливки.

Яичный чай

1 яичный белок, 2 яичных желтка, 60 г сахара, сок из 0,5 лимона, 0,5 л крепкого чая.

Яичный белок, желтки, сахар и лимон хорошо взбить. К смеси добавить чай и на водяной бане взбить до пены. Затем разлить в прогретые чашки и подать.

Чай с молоком по-индийски

На 1 чашку напитка - 1,5 ч. ложки индийского чая и чашка кипящего молока.

Приготовить как чай по-английски, выдержать 5 минут и подать без специй.

Фруктовый чай

0,5 чашки меда, 6 гвоздичек, 1 кусочек корицы, щепотка соли, 1,5 чашки воды, 2,5 чашки фруктового сока, сок из 2 лимонов, 2 чашки крепкого чая, 1 апельсин.

Залить водой мед, корицу и гвоздику и варить 5 минут, после процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.

Лимонный чай

0,5 чашки воды, 0,5 чашки сахара, 0,5 л кипятка, 1 ст. ложка чая, 1/4 чашки лимонного сока, 4 гвоздички.

В кастрюлю высыпать сахар, залить холодной водой и варить на слабом огне 10 минут. Чай залить кипятком и выдержать 5 минут, затем процедить, добавить сахарный сироп и лимонный сок.

В каждую чашку следует положить по одному ломтику лимона, прикрепив к нему 1 шт. гвоздики, налить чайного настоя и подавать.

Витаминный чай

0,5 л крепкого чая, сок из 0,5 лимона и 1 апельсина, сахар.

Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновыми соками, положить сахар.

Яблочный чай

0,5 холодного крепкого чая, 0,25 л яблочного сока, сок из 1 лимона.

Чай и сок смешать, добавить сахар и лимонный сок.

Клубничный чай

0,5 л холодного крепкого чая, 4 ст. ложки клубничного сиропа, 1 ст. ложка лимонного сока, сахар.

Чай, клубничный сироп и сок смешать. Подсластить и подать.

Можно вместо сиропа использовать свежий сок клубники.

Чай с соком красной смородины

0,5 л сока красной смородины, 2 ст. ложки сока из черешен, 1 ст. ложка клубничного сиропа, 0,25 л холодного крепкого чая.

Продукты хорошо смешать. Подать с газированной водой.

Чай с соком черной смородины

0,5 л холодного крепкого чая, 0,125 л сока черной смородины, сахар, 0,25 л газированной воды, лед.

Сок и крепкий хорошо заваренный чай размешать, добавить сахар. Подать с газированной водой и льдом.

Чай с лимоном

4 чашки крепкого чая, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки лимонного сока, лед.

Все ингредиенты смешать и подать в высоких бокалах со льдом.

Холодный чай со специями

2 ст. ложки чая, 1 ч. ложка имбиря, 1 кусочек палочки корицы, 4 гвоздики, 1 ч. ложка мятного чая, 0,5 л кипятка, сахар, сок из 3 лимонов, лед.

Чай, специи и мятный чай залить кипятком. Через 6 минут процедить и добавить сахар. Остывшую смесь смешать с лимонным соком и газированной водой. Подавать со льдом.

Чай-кобблер

2 рюмки какао-сиропа, чай, заваренный до золотистого цвета, сливки, фрукты (ломтиками), колотый лед.

В бокалы со льдом влить какао-сироп и настой чая. Добавить сливки и фрукты.

Чай-гляссе

50 г сливочного мороженого, 10 г взбитых сливок, 30 г сахарного сиропа, чай крепкий - 0,5 л.

В стакан положить сливочное мороженого, взбитые сливки, добавить сахарный сироп и залить все холодным крепким чаем.

Липовый чай

Липовый цвет используют как суррогат китайского чая. Самый "неудачный" чай приобретает вкус, цвет благородного чая, если к нему добавить цвет липы.

Чай из облепихи

Листья подсушить в проветриваемом помещении, перемешать с листьями смородины, вишни и зверобоя в равных частях. Иногда в состав можно ввести лист земляники, вишни, рябины и ивы.

Из равных частей листьев облепихи и мяты получается тонизирующий напиток. Горсть этих листьев заливают 3-5 литрами воды (кипяток), дают настояться 5-6 часов, процеживают, добавляют полстакана меда и охлаждают.

Листья облепихи кладут также в супы и бульоны.

Для приготовления многих блюд промытые ягоды облепихи заливают водой из расчета два стакана воды на килограмм ягод. Прогревают до 80 градусов в течение часа и отжимают сок, разливая его в бутылки или банки.

Какой же завтрак без кофе?

Человечество делится на две большие и примерно равные категории: на тех, кто по утрам пьет чай и тех, кто по утрам пьет кофе. Есть и такие, кто по утрам пьет водку, то такие, разумеется, не делятся. Вам интересно знать, откуда взялся этот странный обычай - обжаривать зернышки, молоть и кипятить их?

Первооткрывателями кофе считаются самые заурядные козы. Однажды давным-давно они объели на горных склонах Йемена несколько низкорослых деревьев с шелковистыми листьями и красными ягодами. После этого бедные животные пришли в такое неописуемое возбуждение, что пастухи долго не могли их успокоить. Что же произошло? Попробовали пастухи на вкус ягоды - те оказались невкусными. Пожевали листья - листья как листья, но люди не козы. Природа, казалось, сделала все от нее зависящее, чтобы люди никогда не узнали тайну кофе. Но в древнем Йемене жили поистине гениальные пастухи. Они смогли додуматься: извлечь из ягод косточки, поджарить их на медленном огне, размолоть и заварить. Напиток в результате получился несколько горьковатый, но с чарующим ароматом и действительно каким-то волшебные образом придающий новые силы.

Именно возбуждающее действие поначалу оценили больше всего. Первые письменные упоминания о кофе появились в медицинских трактатах. А когда на Востоке стремительно начал распространяться ислам, запрещающий употребление алкоголя, кофе некоторым образом заменил вино. Стали появляться кофейни мужчинам нужен был повод где-то собраться, обсудить какие-то вопросы, посплетничать...

Восточные мужские клубы очень понравились путешествующим европейцам. И падкие до экзотики, они привезли кофе на свой континент. Он вскоре вошел в моду. В 1652 году в Лондоне открылось первое кафе. Вскоре они появились в Венеции, Марселе, Париже.

Своему путешествию по миру кофе во многом обязан различного рода авантюристам и проходимцам. Арабы раскусили, что загадочный аромат, изысканный вкус волшебного напитка может принести им немалые барыши. Кофе стоил очень дорого и европейцев не допускали к торговле им. Но голландцы ухитрились украсть несколько саженцев из Йемена и вывезли в Ботавию, голландскую Ост-Индию, где они прекрасно прижились. Были и попытки выращивать кофе и в самой Европе, в оранжереях амстердамского ботанического сада. Однако урожай был слишком малым.

У голландцев кофе похитили французы, у французов -

португальцы... Теперь кофе выращивают в пятидесяти странах, и по сути в каждой - свой сорт. Особенности климата, различие почв создают неповторимый букет. Каждый сорт кофе уникален, поэтому его название принято писать с большой буквы - как имя собственное. Сорт Колумбия отличается насыщенным и нежным ароматом. Гватемала Генуине Антикуа - кисловатым, с привкусом кардамона. Легкая острота присутствует в Коста-Рика Таррацу, а Кении присущ шоколадный аромат. Благородный нежный вкус у Эфиопия Харрар Мокко.

Но как бы ни гордились, ни возносили свой кофе жители разных уголков планеты, все же самый знаменитый, самый любимый в мире - это бразильский Сантос. Нигде не рождается такой кофе, как в Пара, Парана, Сеара, Минас-Жерайс - провинциях страны.

А ведь Бразилия стала выращивать кофе чуть ли не последней... Природа не создала кофе для Бразилии, но она создала Бразилию для кофе. И в конце концов они нашли друг друга.

Монополисты по выращиванию кофе французы и голландцы прекрасно понимали каким богатством обладают. Пуще глаза они стерегли свои плантации. За похищение саженцев грозила смертная казнь. Но к несчастью своему владельцы плантаций постоянно устраивали какие-то разборки из-за границ своих колоний в Южной Америке. Один из таких споров возник в Гвиане. Пригласили независимого судью, некоего португальца - история сохранила его имя: Франсиско де Малло Палтеха. Он был обворожителен - эдакий Казанова Латинской Америки.

И случилось так, что жена французского губернатора влюбилась в португальца. Они втайне встречались... А когда пришло время прощаться, Франсиско попросил на память подарок. Красавец мечтал не о кольце, не о подвесках с бриллиантами, а о... кофе. Женщина подарила возлюбленному пышный букет, куда искусно запрятала несколько саженцев. Эти-то саженцы и были высажены в Бразилии.

Шел 1726 год. Для Бразилии - это священная дата. А кофе у нас потому такой великолепный, - говорят бразильцы, - что он - плод любви...

Русское застолье против кофе

Однако с поклонниками этого напитка резко полемизируют противники, наряду с достоинствами кофе, указывая на его недостатки. Так, оказывается, что недавно были опубликованы результаты самого крупного исследования в этой области - в течение 20 лет исследователи наблюдали 2000 мужчин-служащих некой инженерно-технической фирмы. Оказалось, что те, кто

потреблял более шести чашек кофе в день, подвергались риску умереть от коронарной болезни сердца на 71 процент большему, чем потреблявшие только одну чашку кофе в день. Статистические данные показали, что повышение риска имело место как у курильщиков, так и у некурящих.

Японские врачи, правда, обнаружили в кофе некоторые целебные свойства. Как выяснилось, этот напиток помогает в борьбе с атеросклерозом, поскольку увеличивает содержание в крови человека доброкачественного холестерина, препятствующего затвердеванию стенок кровеносных сосудов. Для изучения действия кофе на организм человека в токийском медицинском институте "Дзикэй" был проведен необычный эксперимент, в ходе которого добровольцы в течение четырех недель ежедневно выпивали по пять чашек черного кофе. Трое из них "сошли с дистанции", поскольку стали жаловаться на "отвращение" к кофе, а у остальных через четыре недели в среднем на 15 процентов повысилось содержание в крови доброкачественного холестерина, способствующего сохранению эластичности стенок кровеносных сосудов. А после того, как участники эксперимента совсем перестали пить кофе, содержание этого холестерина начало уменьшаться.

Приведем несколько "золотых", а в сущности очень простых правил заварки кофе, к которым человек пришел экспериментальным путем, и они считаются общепризнанными.

Кофейник должен быть вычищен и вымыт, так как эфирные масла от кофе накапливаются на посуде и очень быстро расщепляются.

Вода для кофе должна быть как можно мягче.

Кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением. Хранят кофе в плотно закупоренных банках из жести или стекла, вдали от приправ, имеющих запах.

Для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку соли или порошка какао.

При приготовлении в подогретый сосуд засыпают кофе среднего помола, заливают кипятком и настаивают 5 минут. В течение этого времени все составные части кофе извлекаются. Затем его размешивают, но не металлической ложкой, и переливают в другой нагретый сосуд.

При фильтровании молотый кофе насыпают на сырую фильтровальную бумагу или в воронку и постепенно заливают кипятком. Рекомендуется это делать на водяной бане.

Кофе

Пригласите друзей на чашку кофе. Вряд ли кто не знает и не ценит его тонкий аромат, приятный вкус, а главное, освежающее,

бодрящее действие. После того, как отведаешь кофе, говаривал Бальзак, "все вспыхивает, мысли теснятся, как батальоны великой армии на поле битвы...".

А у венгров есть пословица: "Хороший кофе должен быть черен, как дьявол, горяч, как адский огонь, и сладок, как поцелуй".

Известно около сорока сортов и разновидностей кофе. Чем ниже сорт, тем слабее аромат кофе, тем менее он насыщен.

Ну, а как же сварить вкусный кофе?

Общеизвестно, что самый лучший кофе готовят арабы. Ю. Липе в книге "Происхождение вещей" так описывает церемонию "кофеварения": зеленые бобы (зерна) жарят в чашках, наполненных раскаленных древесным углем, а затем каждое зернышко в отдельности вынимают пинцетом и рассматривают недожаренные или обгоревшие зерна выбрасываются, а остальные растираются железным пестиком в деревянной ступке. Затем точно отмеривают количество порошка, всыпают в воду и медленно доводят ее до кипения. Затем кофе сливают в глиняный горшок и только после этого разливают по чашкам гостям.

Советуем и вам перед приготовлением кофе "освежить" зерна, то есть поджарить их на маленькой сковородке, железной или чугунной, непременно помешивая, в течение нескольких минут. Слишком румянить зерна не следует: они станут горькими. Не забудьте сковородку тщательно вымыть и вытереть насухо: кофе легко впитывает в себя посторонние запахи. Поэтому и хранить его нужно в плотно закрытой стеклянной или жестяной посуде.

Поджарив зерна, их сразу же, еще теплые, насыпают в мельницу и мелют. Можно, конечно, купить в магазине молотый кофе, но свежепомолотый получится несравнимо более ароматным. Некоторые считают, что кофе должен быть размолот в мельчайший порошок, как какао. Мы рекомендуем золотую середину: крупно размолотый кофе медленно настаивается и теряет аромат, а мелко размолотый не оседает на дно, делает напиток мутным.

Если зерна хранились очень долго и потеряли аромат, положите их на час-полтора в холодную воду и сразу после этого высушите в духовке.

Для варки кофе нужна специальная посуда, лучше эмалированная - кофейник или кастрюля, и содержать ее нужно в идеальной чистоте. Не забудьте, что длительное кипячение или многократное подогревание кофе ухудшает его вкус.

А теперь попробуем приготовить кофе несколькими способами, предварительно запомнив, что на стакан воды берем одну, а кто любит покрепче - две чайные ложки молотого кофе.

Черный кофе

(простейший и наиболее распространенный вариант)

В кипящую воду засыпать кофе и тут же, не допуская, чтобы вода снова закипела, снять кофейник с огня и накрыть крышкой. Минут через пять разлить кофе по чашкам, предварительно сполоснув их кипятком.

Кофе по-турецки

Положить в воду сахар (2 ложечки на стакан), довести до кипения, заварить кофе, пусть закипит, и сразу же, не давая осесть пене, разлить по чашкам. Для этого напитка лучше взять как можно более тонко смолотый кофе и побольше, чем в предыдущем рецепте.

Некоторые любят кофе на молоке (по-варшавски), со взбитыми сливками (по-венски), с лимоном, с мороженым.

Проще всего, конечно, иметь дело с растворимым кофе: ложечку порошка заливаешь кипятком, и все.

Можно добавить к порошку кусочки шоколада, всыпать щепотку какао. Или растереть порошок в чашке с сахаром, можно с желтком и сахаром. Получится очень вкусно, попробуйте.

Ну вот, все уже на столе. Ваши гости с удовольствием попивают кофе, отдавая дань умению и вкусу хозяйке. А мы тем временем совершим небольшую экскурсию в прошлое этого чудесного напитка.

Родина кофе - Африка, точнее, Эфиопия, а еще точнее, южноэфиопская провинция Кафа. До сих пор здесь летом и зимой цветут дикорастущие кофейные деревья с чудесно пахнущими, похожими на жасмин, белыми цветами и черными плодами. Каждый плод величиной с вишню, а в нем два семечка. Это и есть известные ныне нам кофейные зерна.

Легенда говорит, что много лет назад один эфиопский пастух случайно заметил: козы, поевшие зерен кофейного растения, всю ночь прыгают и резвятся. Он сообщил об этом мулле. Тот проверил на себе действие кофейных зерен, пришел в восторг. Так началось победное шествие кофе по всему миру.

Сначала кофейное дерево было завезено в Аравию (Йемен), затем перекочевало в Юго-Восточную Азию, там на островах, особенно на Яве, были разведены целые плантации. Голландцы зорко охраняли кофейную монополию и под страхом смертной казни запрещали вывозить кофейные деревья за пределы островов. Однажды в виде исключения одно деревце было послано в подарок французскому королю Людовику XIV. Тот передал его в Парижский ботанический сад, и французские ботаники с трудом вырастили из семян един-единственный сеянец, который с приключениями привезли в 1723 году в Вест-

Индию, на остров Мартинику, и высадили в грунт. Через два года дерево дало плоды, из которых извлекли около килограмма семян, а через десять лет на Мартинике раскинулись целые кофейные плантации.

Дальнейшая история кофе с тех пор связана с Южной Америкой и прежде всего с Бразилией, а бразильский порт Сантус в настоящее время считается "кофейной столицей" мира.

Европейцы узнали о существовании кофе задолго до того, как научились его выращивать. В 1592 году итальянский врач и ботаник Проспер д'Альпино, сопровождавший венецианское посольство в Египет, написал трактат о кофейном дереве и кофейном напитке, который прославлял как первоклассное лекарственное средство.

Через пятьдесят лет была открыта первая лондонская кофейня, а еще через 20 лет - знаменитое парижское кофе "Прокопио". Постепенно кофе перекочевывает в Австрию, Польшу и другие европейские страны, становится каждодневным, привычным напитком. Лишь в XVIII веке появился кофе в России.

В нашу страну кофе завозится в основном из Бразилии, Индии и арабских стран.

Как приготовить кофе в домашних условиях

Для приготовления кофе надо сполоснуть кофейник кипятком, положить молотый кофе из расчета 1,5 чайных ложки и 2-3 куска сахара на стакан. Залить кипятком, поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня и дать отстояться в течение 3-5 минут.

К черному кофе хорошо дать нарезанный тонкими ломтиками лимон.

Чтобы получить особый вкус и аромат, хорошо смешать различные виды кофе.

Приятный, душистый аромат и вкус достигается, когда на 150-200 г воды и молока засыпают 10 г кофе.

Кофе с молоком или сливками

Приготовить черный кофе, процедить и смешать с горячим молоком или сливками (1/2 стакана).

Горячее молоко или сливки можно также подать отдельно в молочнике.

Кофе со взбитыми сливками (по-венски)

Сварить черный кофе, процедить, добавить 2/3 необходимого количества сахара, остальную часть сахара (лучше сахарной пудры) положить во взбитые сливки. Сюда же хорошо добавить немного ванилина.

Кофе с мороженым (гляссе)

Сварить черный кофе, процедить, добавить сахар и охладить.

В бокал или фужер с кофе положить шарик сливочного мороженого.

Кофе по-турецки

Кофе по-турецки приготовляют по желанию очень сладким, средней сладости, горьким, густым и с пеной.

Для приготовления кофе по-турецки существует несколько способов. Некоторые доводят воду до кипения и после этого кладут в нее кофе и сахар. Другие смешивают кофе с сахаром, заливают смесь необходимым количеством холодной воды и на слабом огне доводят ее до кипения, чтобы образовалась густая пена. Следовало бы рекомендовать второй способ, так как до момента закипания воды из кофе мелкого помола может быть извлечено большое количество ароматических веществ.

Количество сахара и кофе зависит от вкуса.

Для получения более густого и сладкого кофе на 1 кофейную чашку кладут 1 полную чайную ложку кофе и 2-3 чайных ложки сахара. Вскипевший кофе отодвигают в сторону от огня на один момент, затем снова доводят до кипения и сразу разливают в чашки.

Если кофе предпочитают без пены, тогда, отодвинув его от огня, в него следует влить 2-3 капли холодной воды, немного выждать и разлить по чашкам.

Часто в интересах здоровья кофе смешивают с обжаренным турецким горохом или рожью, которые мелют отдельно от кофе.

Хорошее сочетание получается при смешивании 100 г кофе с 50 г турецкого гороха или ржи.

Кофе приготавливают непосредственно перед подачей.

Кофе мокко по-турецки

На 1 чашку - 1 полную ч. ложку кофе, 10 г сахара.

Этот вид кофе в зависимости от сахара бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или густым. Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки приготовляют 2 способами.

Первый способ

В кофейничек с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (обычно это проделывается раза 3).

Второй способ

Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек ставят на медленный огонь - так кофе закипает медленнее и образуется

больше пены. Доведя до кипения снимают и сразу ставят на огонь, доводя до кипения еще раз.

Готовый кофе подают следующим образом: на небольшое блюдо ставят кофейничек, кофейные чашечки на маленьких блюдечка и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе. В таких случаях используют медные, начищенные до блеска, кофейнички.

Кофе по-турецки с яичным желтком

На 4 персоны: на 1 чашку - полная ч. ложка кофе мелкого помола, 0,5 яичного желтка, сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают в горячем и охлажденном виде.

Кофе мокко по-арабски

На 4 персоны: на 4 чашки - 6 ч. ложек кофе очень мелкого помола, 3 ч. ложки сахара или 3 куска рафинада

В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд поставить обратно. Повторить все еще 2 раза. Готовый напиток сбрызнуть 2-3 каплями холодной воды. После отстоя гущи размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

Кофе "Африка"

На 4 персоны (4 чашки): 6 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 1 ч. ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, коньяк - 50 мл, сахар.

Все указанные продукты смешать и варить на спиртовке. Коньяк добавить к готовому кофе. Подать в горячем виде.

Кофе "Индия"

На 4 персоны: 10 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 ч. ложек сахара, 4 гвоздички, натертая на терке цедра с 1 апельсина, 1 маленькая рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком и через 5 минут разлить в 4 чашки. В каждую положить по 2 ложечки сахара и 1 гвоздичке, тертой цедры и немного рома.

К кофе рекомендуется подать сливки.

Кофе по-румынски

На 4 персоны: 6 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 ч. ложки сахарной пудры, 2 ч. ложки какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин.

Кофе, сахар и какао смешать в кофейничке, залить холодной водой и поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием снять с огня и разлить в чашки, положив в каждую сахар по вкусу,

немного ванилина и взбитых с сахарной пудрой сливок.

Вместе с готовым кофе подать ванилин и сливки.

Кофе по-венгерски

На 350 мл воды - 5 ч. ложек кофе, 50 г сахара.

Горлышко согретого кувшина, поставленного на водяную баню, закрыть чуть влажной фильтровальной бумагой. Кофе крупного помола залить горячей водой. Горлышко должно быть как можно более закрытым для сохранения аромата. В процеженный напиток положить сахар и подать.

Кофе "Ориент"

На 4 персоны: 8 ч. ложек кофе, 3 ст. ложки меда, 300 мл воды.

Воду и мед смешать в кофейничке, поставить на огонь и вскипятить. Добавить кофе и мешая довести до кипения. Разлить в 4 чашечки.

Кофе по-казацки

0,25 л крепкого кофе, 0,25 л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Все указанные продукты хорошо смешать. Этот кофе рекомендуется принимать в небольших количествах.

Блюда к чаю и кофе

Пирог с черешней и белковой пеной

1/2 кг черешни или вишни, 3 яичные белка, 200 г сахарной пудры для пены, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Тесто: 5 яиц, 5 ст. ложек с верхом пшенной муки, 2 ст. ложки картофельной муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 5 ст. ложек сахарного песка, 1 ч. ложка ванильного сахара, цедра, стертая с 1/2 лимона.

Вымыть ягоды, вынуть косточки. Отделить желтки от белков. Взбить пену из белков, прибавляя в конце маленькими порциями сахар, затем прибавить желтки, цедру, оба вида муки и 2/3 черешни. Слегка перемешать. Переложить тесто в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями. Пирог следует печь при температуре 100 градусов, не открывая дверцы.

Взбить пену из белков, прибавляя в конце сахар и ванильный сахар. Спустя 20 минут заглянуть в духовку. Если тесто выросло и начинает подрумяниваться, покрыть сверху пеной и посыпать оставшимися ягодами. Поставить пирог еще на 10-15 минут в духовку, уменьшить огонь. Когда пена слегка подрумянится, вынуть пирог.

Песочный пирог с земляникой

350 г земляники, взбитая сметана. Тесто: 1/2 кг муки, 250 г маргарина, 1 желток, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки холодной воды.

Из составных частей замесить тесто. Положить на 1/2 часа в холодильник. Облепить форму для торта (дно и до половины борта формы), наколоть во многих местах вилкой и испечь в горячей духовке (220 градусов), пока тесто не подрумянится. Охладить, открыть борта разъемной формы для торта, а дно вместе с тестом переложить на большую тарелку, или специальное блюдо для торта. Наполнить "корзинку" из теста земляникой и покрыть сверху взбитой сметаной, нарезать торт.

Пирог со сливами

250 г муки, 250 г сахарной пудры, 250 г маргарина, 4 яйца, 1 стручок ванили, 1 ч. ложка питьевой соды, 250 г свежих слив, 100 г молотых сухарей.

Яйца растереть с сахаром и жиром. Постепенно добавлять муку, ваниль и соду, продолжая старательно растирать. Когда тесто станет однородным и довольно густым, переложить его в небольшую форму для печения, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, сверху на тесто положить обваленные в сухарях половинки слив таким образом, чтобы они частично были погружены в тесто. Пирог следует печь в течение 50-60 минут. Пирог можно испечь также с клубникой, однако ягоды должны быть исключительно свежими и твердыми.

Пирог "Шарлотка" с яблоками

1 1/2 кг яблок, 5 ст. ложек сахарного песка, стручок ванили. Тесто: 1/2 кг муки, 250 г маргарина, 4 желтка, 1ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка питьевой соды.

Очищенные и измельченные яблоки слегка потушить с сахаром и ванилью. Охладить. Замесить тесто по консистенции, напоминающей тесто для лапши, завернуть его в фольгу и положить на 1/2 часа в холодильник как можно ближе к морозильной камере.

Форму для торта смазать маслом, облепить изнутри 2/3 теста, включая борта (1/3 теста снова положить в холодильник). Смазать тесто сверху яичным белком. Положить сверху яблочную массу, посыпать сверху остатками теста, натертым на крупной терке. Печь пирог около 1 часа. Остывший пирог посыпать сверху сахарной пудрой.

Пудинг из ржаных сухарей

0,5 ржаного хлеба, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахарного песка, 3-4 яйца, 1 ч. ложка лимонной цедры, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Ломтики черствого ржаного хлеба подсушить в духовке, мелко измельчить, положить сухари сметану, взбитые яйца, сахар, мелко нашинкованную цедру лимона, немного лимонного сока.

Все тщательно размешав, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Запекать в средне нагретой духовке. Подавайте со сметаной, посыпав сахарной пудрой.

Бисквитный торт на сметане

На 2 стакана муки - 1,5 стакана сметаны, 6 яиц, 1 стакан сахара.

Сахар растереть добела с яичными желтками, положить сметану, перемешать. Добавить муку и яичные белки, сбитые в пену. Все это осторожно перемешать и перелить в форму, смазанную маслом. Поставьте в нежаркую духовку на 20-25 минут. Готовый бисквит выложить на блюдо, покрыть салфеткой, посыпать сахарной пудрой. Разрезать его на два слоя и промазать в середине вареньем.

Лимонный бисквит

По 2 ст. ложки картофельной и пшеничной муки, 1,5 лимона, 5 шт. яиц, 1/2 стакана сахарной пудры.

Сварить в небольшом количестве воды лимон, протереть его сквозь сито. Пять сырых желтков растереть с половиной стакана сахарной пудры, добавить протертый лимон и еще сок, отжатый из половинки свежего лимона. Всыпать по 2 ст. ложки картофельной и пшеничной муки, перемешать. Затем взбить в крутую пену пять белков, осторожно соединить с тестом и тут же выпекать бисквит в форме, смазанной маслом и посыпанной сухарями.

Торт без выпечки

200 г ванильных сухарей, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, сахар, варенье.

Растереть 200 г несоленого сливочного масла с таким же количеством молотых ванильных сухарей, сырым яйцом и сахарным песком (его возьмите по вкусу). Полученную густую однородную массу плотно уложить в форму, смоченную водой, и поставить на холод. Через два часа можно вынуть торт, облить сиропом или вареньем и подать к столу.

Хворост

1 ч. ложка дрожжей, 2-3 яйца, 350 г муки, 1 ст. ложка сахара, 500 г жира для фритюра, сахарная пудра для посыпки.

Развести чайную ложку дрожжей 5 чайными ложками теплой воды, прибавить 2-3 взбитых яйца, 50 г муки, все перемешать, чтобы получилось тесто без комков. Поставьте его для брожения в теплое место.

Через 2,5-3 часа добавить к нему столовую ложку сахарного песку, остальную муку и замесить крутое тесто, как лепешку. Разделить его на шарики и раскатать их в тонкие (1 мм) круглые лепешки. В каждой лепешке сделать 6-7 параллельных прорезов,

не доводя до краев лепешки. Образовавшиеся на лепешке полоски, начиная от середины, перетянуть с одной стороны на другую, чтобы посередине образовалось отверстие.

В узкой глубокой кастрюле нагреть до 160-170 градусов 500 г топленого масла и жарить в нем хворост.

Обжаренный хворост положить на проволочное решето и, когда жир стечет и хворост остынет, обсыпать его сахарной пудрой.

Сухой торт

1 1/4 стакана муки, 8 желтков, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 100 г изюма, 200 г орехов, соль.

Желтки растереть добела, добавить щепотку соли и 100 г сахара. Отдельно растереть 200 г сливочного масла со 100 г сахара и переложить к желткам. Добавить муку, очищенный промытый изюм, соль по вкусу. Все размешать.

Тесто переложить на смазанный маслом противень слоем в 1,5 см. Верх теста смазать желтком, разбавленным в столовой ложке воды, и посыпать мелко рубленными орехами. Поставить в духовку. Когда тесто немного подрумянится, вынуть противень, быстро разрезать торт острым ножом на порции и снова поставить в духовку на 10-15 минут.

Готовый торт должен иметь золотистую окраску.

Пирожки печеные

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 стакан воды, 10-15 г дрожжей, яйца (желтки) - 1-3 шт., 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Выложить тесто на доску, подпыленную мукой, разделить на кусочки, сформовать из них шарики, дать подойти немного (5-10 минут), раскатать в круглую лепешку толщиной в 1 см, на середину положить начинку, края соединить и защипать, придать пирожку овальную форму. Уложить на смазанный маслом противень, поставить в теплое место на 15-20 минут для расстойки, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке. Когда будут готовы, снять с листа, смазать сверху маслом, укрыть чистым полотенцем.

Можно сделать пироги с двумя видами начинки - к примеру, с капустой и с мясом, тогда одни положить на противень для выпечки защипанной стороной вниз, а другие вверх. Очень удобно: каждый может выбрать пирожок по вкусу!

Сейчас все больше пекут пироги со свежей капустой. Капусту порубить, ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, чтобы ушла горечь, хорошо отжать, обжарить на масле, добавить вареные рубленые яйца, соль по вкусу, чайную ложку сахару.

Можно использовать для начинки и квашеную капусту, еще вкуснее будет, если добавить к ней грибы. Капусту надо промыть, если очень кислая, обдать кипятком, отжать, потушить на масле под крышкой до готовности, добавить обжаренный лук, мелко нарезанные отваренные грибы, соль, перец по вкусу.

Грибы для пирожков идут и соленые, и сушеные. Соленые нужно хорошо промыть, откинуть на сито, мелко изрубить, пожарить на масле, добавить обжаренный лук. Сушеные отварить, так же мелко изрубить, добавить обжаренный лук и смешать с отварных рисом (на 50 г сушеных грибов стакан риса, 1-2 головки репчатого лука), положить соль, перец по вкусу.

Мясную начинку можно приготовить из сырой говядины. Пропустить ее через мясорубку, обжарить и снова промолоть, добавить обжаренный лук, крутые яйца, соль, измельченную зелень. Можно использую и отварное мясо, тогда в фарш нужно добавить немного бульона для сочности.

Хороши пироги с картошкой и луком, с рисом и яйцами, с зеленым луком, обжаренным в масле и смешанным с крутыми рублеными яйцами.

Вафли за пять минут

Электровафельницы вошли в наш обиход сравнительно недавно и сразу же завоевали популярность. Причины ее очевидны: при очень простой технологии можно быстро приготовить множество вафель разных сортов.

Приобретя электровафельницу, не спешите сразу же печь вафли, вначале как следует изучите инструкцию.

Протрите рабочие поверхности полуформ и наружные детали тряпкой, смоченной теплым раствором хозяйственного мыла или питьевой соды. Тряпка не должна быть слишком влажной, чтобы вода не попала внутрь корпуса и не повредила изоляцию.

Вымытый и насухо протертый прибор нужно включить на 20-30 минут в хорошо проветриваемом помещении. За это время выгорит смазка и с внутренних деталей. Только теперь вафельница готова к работе.

Разведите тесто по одному из приведенных нище рецептов и приготовьте все необходимое для выпечки.

Поставьте вафельницу в центр рабочего стола. Справа от нее поставьте миску с тестом и мерной ложкой, блюдечко с растительным маслом и марлевым тампоном, надетым на вилку; слева от вафельницы поставьте широкую плоскую тарелку, блюдо или поднос, куда будете складывать готовые вафли. Вафлю надо класть на ровную поверхность - первые минуты после выпечки она еще мягкая, может потерять форму. Рядом с подносом положите широкий нож или деревянную лопаточку.

Масло на нагревающиеся поверхности лучше наносить марлевым тампоном - это позволит сэкономить масло и избавит от необходимости отмывать масляные потеки на корпусе электровафельницы. Если тесто для вафель содержит жиры, полуформы нужно смазывать только перед приготовлением первых вафель.

Прогрейте вафельницу до рабочей температуры - это время указывается в инструкции. На разогретую нижнюю полуформу вылейте порцию теста (2-3 ложки), накройте верхней крышкой и придержите ее, пока не выйдет пар. Через 1-2 минуты раскройте прибор. Почти всегда первая вафля, как первый блин, бывает испорчена. Постарайтесь понять причину неудачи. Если вафля получилась тонкая и не занимает всю полуформу, значит, теста было маловато. Увеличьте дозировку. Если же вафля излишне толста и тесто вытекает из полуформы - уменьшите его количество.

Одновременно следите за цветом вафель. Готовая вафля должна быть золотистой, хотя, конечно, это дело вкуса: некоторые предпочитают коричневый оттенок. Если вафли прилипают к полуформам - смажьте поверхность.

Сняв вафли, не теряйте времени. Пока они мягкие, их можно разрезать или придать им желаемую форму. Можно, например, свернуть вафлю трубочкой или конусом.

Закончив выпечку, вафельницу тщательно моют с содой или мылом.

Несколько общих рекомендаций.

Все исходные продукты - масло, маргарин, яйца, молоко - должны иметь одинаковую температуру. Тогда они лучше смешиваются.

Приготовляя тесто, вначале взбивают масло или маргарин, к ним понемногу добавляют сахарный песок. Яйца взбивают отдельно до образования пены. Просеянную муку, смешанную с нужным количеством соды (предварительно погашенной уксусом), засыпают во взбитый маргарин порциями, чередуя с порциями жидкости (молока, сливок или воды), постоянно перемешивая. В хорошо размешанное тесто вливают взбитое яйцо и еще раз хорошо перемешивают.

Сладкие вафли

Маргарин - 250 г, сахар - 250 г, мука - 500 г, яйца 6 штук (белки взбиваются отдельно и в последнюю очередь соединяются с тестом), сода питьевая - 0,5 чайной ложки, лимонная цедра, ванилин по вкусу.

Нежные вафли

Маргарин - 125 г, сахар - 30 г, мука - 100 г, яйца 4 штуки,

сливки - 4 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Рассыпчатые вафли с корицей

Масло - 200 г, мука - 250 г, яйца - 3 штуки, соль, сахар и корица по вкусу.

Рейнские вафли с корицей

Масло - 125 г, сахар - 125 г, мука - 350 г, яйца - 2 штуки, молотая корица по вкусу, молотая гвоздика - 1 г, тертая цедра с половины лимона.

Тесто размешивают до тех пор, пока не будет комков.

Рассыпчатое печенье

5 стаканов муки, 2 яйца, 350 г нетвердого сливочного маргарина, 2 стакана сахара, 1/2 ч. ложки соды, варенье, сахарная пудра.

Смешать муку, сахар, соду, нарезать кусочками маргарин и размять. Добавить яйца, перетереть смесь руками, чтобы получилась крошка. Всыпать половину смеси на хорошо смазанный жиром противень (лучше с высокими бортиками), прижать рукой, смазать кислым повидлом или вареньем, засыпать начинку оставшейся крошкой, вновь ее обжать и выпекать при температуре 180-200 градусов, пока хорошо не зарумянится. Полуостывшим разрезать пирог на квадратики, треугольники, ромбики, их получается много - и уложить на блюдо. Посыпать сахарной пудрой.

Пудинг "Ковлей" (по-английски)

4 яйца, 100 г сахара, отваренный картофель - 2 шт., миндаля или орехов, по 50 г маргарина и белых молотых сухарей.

Для соуса: 100 г сахара, 50 мл воды, 20 мл коньяка или рома, 3 желтка и 1 яйцо целиком, лимонная цедра, ванильный сахар.

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром до образования густой стойкой массы. Протертый картофель заправить маргарином, добавить измельченные орехи и все соединить с желтками. Отдельно взбить белки, все перемешать, уложить массу в формы или салфетку и варить на пару 40-45минут.

Подавать горячим с соусом сабайон. Для соуса все продукты смешать и взбить на горячей плите до консистенции густой сметаны.

Пудинг морковный с яблоками

На 4 порции: моркови - 3 шт., яблок - 1-2 шт., крупы манной - 1 ст. ложка, молока - 3 ст. ложки, 1 яйцо, сливочного масла - 1 ст. ложка, сахара - 2 ч. ложки, сухарей - 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Морковь мелко нарезать и тушить в молоке с маслом до полуготовности. Затем положить в морковь мелко нарезанные яблоки и еще тушить 5-10 минут. После этого добавить манную

крупу, желток, сахар, оставшееся молоко, все перемешать и соединить со взбитым белком. Разложить массу в формочки, смазанные сливочным маслом и обсыпанные сухарями и варить на пару до готовности. Подают пудинг со сливочным маслом, с фруктовым соусом или киселем.

Яблоки в тесте

Яблок - 1-2 шт., муки - 1-2 ст. ложки, молока - 1 ст. ложка, сметаны - 1 ч. ложка, сахарной пудры - 1 ч. ложка, маргарина или масла - 2-3 ч. ложки, 1 яйцо.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, нарезать кружочками. Кислые яблоки слегка посыпать сахаром.

Для приготовления теста растереть яичный желток с сахаром и добавить муку, сметану, молоко. Все перемешать, а затем прибавить взбитый белок. Яблочные кружочки обмакнуть в это тесто и жарить до образования золотистой корочки. Готовые яблоки, пока они еще горячие, посыпать сахарной пудрой.

Пончики из рыбного теста

Для 20 пончиков: 600 г рыбного фарша, 400 г пшеничной и 50 г картофельной муки, 2 стакана молока, 50 г сахарного песка, 15 г соли, 10 г дрожжей, масла для обжарки 100-150 г.

В теплой воде развести, как и для обычного теста, дрожжи, влить их в подсоленный и подсахаренный рыбный фарш, добавить картофельную и пшеничную муку, молоко и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Поставить тесто на два-три часа. Когда оно поднимется, осадить. После двух-трех подъемов тесто готово. Разделать его на шарики по 60-70 г, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до образования равномерной корочки.

Домашняя коврижка

3 стакана муки, 1/4 стакана воды или молока, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 стакана меда, 3/4 стакана сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, пряности.

Это разновидность самого древнего пирога медового. В старину сахар был дорог, его привозили издалека, а мед был свой. Готовился этот пирог с пряностями, отсюда и название "пряник". Тесто для коврижки делают так: в миску положите полстакана меда, 3/4 стакана сахара, добавьте предварительно размягченное масло или маргарин, яйца, мелко толченные пряности - 2 маленькие щепотки корицы, по одной щепотке гвоздики, кориандра, мускатного ореха и кардамона (в общей сложности пряностей должно быть не больше половины чайной ложки). Тщательно все перемешайте, лучше деревянной ложкой. Затем добавьте 3 стакана муки, половину чайной ложки соды и четверть стакана воды или молока. Все это замесите так, чтобы

вышло не слишком крутое тесто: оно должно быть пластичным и не очень прилипать к ложке.

Если мед засахарился, разогрейте его, чтобы кристаллы растворились, но до кипения не доводите: потеряет аромат. Потом охладите и только тогда кладите в тесто.

Готовое тесто выложите на смазанный маслом противень слоем 1,5-2 см, смажьте яичным желтком и, чтобы не было вздутий, проколите в нескольких местах вилкой. Печь надо 30-40 минут в достаточно горячей духовке (190-200 градусов).

Ватрушка

1 стакан творога, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка муки, соль по вкусу, ванильный сахар, изюм, лимонной и апельсинной цедры, цукаты.

Традиционная ватрушка круглая, но можно делать ее и прямоугольной, по форме противня. Языковеды предполагают, что название ее происходит от слова "ватра", что означает "жертвенный огонь"; возможно, когда-то ватрушкой была испеченная на огне лепешка, приносимая в жертву богам. Вот из какой старины она пришла к нам в дом.

Секрет вкусной ватрушки в хорошо приготовленной начинке. На стакан творога, пропущенного через мясорубку, 1 сырое яйцо, полторы ст. ложки сахарного песка, чайная ложка муки и соль по вкусу. Чтобы ватрушка получилась особенно вкусной, добавьте ванильный сахар, немного изюма, лимонной и апельсинной цедры, цукатов. Желательно, чтобы начинки было побольше, а слой теста был тонким. Смажьте ватрушку взбитым яйцом - ее поверхность лучше зарумянится, заблестит.

Фрукты панированные

1 кг фруктов по выбору, 200 г муки, 2 яичных желтка, 1 порошок ванилина, около 1/2 стакана молока, около 1/2 стакана газированной минеральной воды, щепотка соли, мука для обваливания, растительное масло для жарения, сахар, шоколад или грецкие орехи, сахарная пудра.

Растереть желтки с водой, молоком, ванилином, солью, соединить с мукой и хорошенько вымешать.

Подготовить фрукты (абрикосы, сливы или черешню очистить от косточек, яблоки нарезать ломтиками), обвалять в муке, смочить в приготовленном тесте и обжарить на разогретом масле. Панированные фрукты уложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой, тертым шоколадом или смесью из толченых орехов и сахара.

Пампушки из творога

200 г творога, 3 яйца, 1 стакан муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 1-1,5 стакана растительного масла.

Творог тщательно растереть с содой, яйцами и мукой. Разогреть растительное масло в небольшой посуде и жарить на нем пампушки, выкладывая творожную массу небольшой горкой. Жарить при этом лишь по несколько пампушек вместе, так как во время жарения объем их увеличивается в три раза. Подать с брынзой или вареньем.

Рулет с черешней или абрикосами

Для теста - 250 г просеянной муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 стакана воды комнатной температуры;

для смазывания теста и противня - 60-70 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла;

для фарша - 150-200 г толченых сухарей, 60-70 г масла, 1 кг черешни или абрикосов, очищенных от косточек, сахар, корица, цедра 1 лимона.

Из муки, растительного масла и воды замесить мягкое тесто, которое должно отставать от рук, разделить его на несколько частей и скатать из них шарики. Смазать шарики растительным маслом, поместить на слегка подогретый противень и оставить на полчаса. После этого каждый шарик положить на посыпанную мукой салфетку и растянуть руками в очень тонкий лист. Положить на 3/4 поверхности каждого листа фарш, а остальную часть смазать растопленным сливочным маслом. При помощи салфетки свернуть листы в рулеты, поместить их на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно горячем духовом шкафу, периодически сбрызгивая растопленным маслом. Выпекать около 30-40 минут.

Для приготовления фарша сухари поджарить на масле до золотистого оттенка и перемешать с сахаром, натертой на терке лимонной цедрой, корицей, черешней или вареными абрикосами.

Картофельные кныдли с абрикосами

Для теста - 1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 200 г муки, 50 г манной крупы, 2 яйца, 1 яичный желток, соль;

для фарша - 1/2 кг абрикосов, несколько кусочков сахара;

для обваливания - 100 г сливочного масла, сахарная пудра, корица, толченые сухари.

Картофель отварить, сразу же очистить от кожуры, растереть или пропустить через мясорубку, охладить и перемешать с остальными продуктами для теста. Сформовать из приготовленного теста узкие длинные батоны, разрезать их на кружочки и растянуть руками в виде лепешек. Вынуть косточки из абрикосов и на их место положить по кусочку сахара. Положить на каждую лепешку по абрикосу, соединить и защипать края теста. Приготовленные кныдли опустить в слегка подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут на поверхность. Разогреть на

сковороде масло, поджарить на нем сухари и в этой смеси обвалять готовые кныдли.

Посыпать их сахарной пудрой и сразу же подать.

Фруктовый торт

На 1 ст. ложку крахмала - 4 яйца, 4 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки какао, 200 г сметаны, фрукты в зависимости от сезона.

Перемешать пудру с крахмалом и какао. Отделить белки от желтков. Желтки тщательно растереть, белки взбить в густую массу. Затем добавить при непрерывном помешивании желтки к белкам и ложка за ложкой - сахарную смесь. Покрыть дно противня промасленной бумагой, выложить на нее приготовленное тесто и выпекать в умеренно горячем духовом шкафу в течение 10-15 минут. Выпеченную лепешку разрезать вдоль на 3 части. Положить один пласт на блюдо, смазать подслащенной сметаной или жидким повидлом, накрыть вторым пластом, смазать его также сметаной или повидлом. Верх третьего пласта украсить фруктами, сваренными в сахарном сиропе до мягкости.

Крученый тянутый пирог с брынзой

Для теста: 600 г муки, 240 мл воды, 10 г соли, 80 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания.

Для начинки: 500 г брынзы, 5 яиц, 150 г простокваши.

Просеять муку два раза. В кучке муки пальцем сделать воронку и влить в нее воду, положить немного масла и соли. Месить 15-20 минут, пока тесто не станет гладким. Разделить его на маленькие дольки, скатать шарики, замесить их, смазать растительным маслом, покрыть влажной салфеткой, оставить на 15-20 минут при комнатной температуре. Каждый шарик раскатать в круглую лепешку, растянуть ее обеими руками на столе, покрытом скатертью. Растянутый тонкий лист опрыскать маслом. На одну сторону листа положить начинку, поднимая край скатерти свернуть в трубку.

Полученные таким образом трубки уложить спиралью на круглый, смазанный маслом лист, смазать сверху взбитыми яйцами. Печь в духовке при умеренной температуре. После выпечки обрызгать немного водой и покрыть салфеткой. Через несколько минут снять салфетку, посыпать сахарной пудрой, подавать.

Примечание: Для начинки яйца взбивать с молоком, положить измельченную брынзу.

Чебуреки

Для теста: 0,5 кг муки, 0,2 л воды, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли;

для фарша: 400 г баранины, 100 г сала, репчатый лук - 2 шт.,

50 г рис, соль, перец, зелень;

для жарки: жир - 200 г.

Вначале нужно приготовить фарш: мякоть и сало баранины вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, прибавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить 2-3 столовые ложки холодной воды и добавить отварной холодный рис. Тесто готовится из пшеничной муки, воды и одного яйца, половины чайной ложки соли. Замесить пресное крутое тесто (как для лапши). Раскатать толщиной 1 мм, вырезать круги величиной с чайное блюдце. На половину кругов положить фарш, накрыть другой половиной и соединить, смазав взбитым яйцом.

Жарить чебуреки нужно на глубокой сковороде или противне на топленом жире.

Пироги

На 5 стаканов муки: 1/2 палочки дрожжей, 2 ст. ложки сахарного песка, 100 г растительного масла, 100 г маргарина, небольшой кочан капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки томата, 300 г филе рыбы, соль, черный перец - по вкусу.

Развести в теплой воде дрожжи, добавить немного сахарного песка, соли, растительное масло, маргарин. Вылить все это в муку, вымешать тесто и поставить его на 3-3,5 часа в теплое место. Готовое тесто выложить на стол, подпыленный мукой, разрезать на две равные части, каждую раскатать скалкой, разровнять, чтобы получилась лепешка, и оставить подойти. Подготовить начинку. Нашинковать капусту, посолить и тщательно растереть между ладонями рук. В капусту влить растительное масло, посыпать черным перцем и поставить тушить на маленький огонь. Репчатый лук порезать и пожарить в кипящем масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет. Положить в лук томат, еще немного пожарить и смешать с тушеной капустой.

Филе рыбы (любой) порезать на куски, обжарить в растительном масле и перемешать, с капустой.

Начинка готова. Выложить ее на середину лепешки, накрыть другой лепешкой, защипить по краям, смазать сырым яйцом, предварительно взбитым, выложить на лист и поставить в духовку (250-300 градусов) на 30-35 минут.

Очень вкусный фарш получается из вареной картошки, смешанной с обжаренными на масле луком и морковкой.

На 5-6 картофелин: 1-2 луковицы, 1-3 морковки, 1-2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Хорош и фарш из редьки, вымоченной (2-3 часа) в молоке, чтобы ушла горечь. Натереть ее на крупной терке, приправить,

сметаной, смешать с обжаренным луком и майонезом. Можно взять только сметану или майонез, но если и то и другое, получается вкуснее. Для пирога обычно нужны 2 - 3 редьки.

На 1 редьку: 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка сметаны, столько же майонеза.

Пирог с рыбой и рисом

На 500 г рыбного филе: 3-4 ст. ложки масла или маргарина, 3 ст. ложки риса, 1 ст. ложка муки для соуса, луковица, соль, перец по вкусу.

Филе морского окуня или другой рыбы без костей и кожи нарезать кусками, уложить в сотейник, смазанный жиром, подлить немного воды, посолить и припустить. Готовую рыбу изрубить не очень мелко, положить в посуду с растопленным жиром и добавить отварной рассыпчатый рис, немного белого соуса. В начинку положить соль, перец, измельченную зелень петрушки, укроп, немного пассерованного лука. Перемешать, остудить.

Пирог с рисом и яйцами

На стакан риса: 3 яйца, 2-3 ст. ложки масла или маргарина, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде, не переваривая. Откинуть рис, а когда отвар стечет, добавить растопленный жир, рубленые яйца, соль.

Пирог с квашеной капустой

1 кг опарного дрожжевого теста, для начинки - 500 г квашеной капусты, 100 г сала, 20 г жира, 1 луковица, 1 яблоко, 50 г клюквы или моченой брусники, 1 яйцо.

Капусту лучше всего потушить в жаровне, добавив в нее мелко порезанные сало, лук, яблоко и ягоду. Тесто разделить на две половины. Одну выложить на противень, ровным слоем размазать начинку, другой накрыть сверху, защипнуть края и обмазать верх пирога яйцом. Выпекать 40-50 минут на умеренном огне. Подавать горячим.

Тот же пирог с начинкой из свежей капусты

1 кг капусты, 2-3 яйца, 2-3 ст. ложки маргарина, 2 луковицы, соль по вкусу.

Очистить и нарубить капусту, слегка пробланшировать ее в соленой воде, откинуть на дуршлаг, потом обжарить на маргарине. Отдельно поджарить нарезанный кубиками лук. Смешать капусту с луком, добавить вареные рубленые яйца - и начинка готова.

Рулет с маком

Для начинки: 5 ст. ложек мака, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка меда, 1 яйцо (белок).

Из дрожжевого теста, приготовленного из 2 стаканов муки, раскатать пласт шириной 40 см и толщиной 5 мм. Смазать пласт растопленным, но не горячим сливочным маслом и положить на него ровный слой маковой начинки. Тут весь секрет опять-таки в начинке. Предварительно запаренный кипятком и отцеженный мак 2-3 раза пропустить через мясорубку и заправить сахаром, сырым белком и по возможности ложкой меда (тогда уменьшить соответственно количество сахара).

Пласт теста со слоем маковой начинки свернуть в рулет, положить швом на противень, смазанный маслом, накрыть салфеткой и дать ему постоять 30-40 минут в теплом месте, пусть еще подойдет. Потом смазать рулет яйцом, проколоть в нескольких местах смоченной в воде деревянной палочкой и выпекать 30-40 минут в очень горячей духовке (200-220 градусов).

Печенье

200 г муки, 2 неполных стакана воды, 100 г маргарина, 4-5 яиц, 200 г растительного масла.

Воду слегка посолить, добавить маргарин и вскипятить. После этого всыпать муку, уменьшить огонь и месить до тех пор, пока оно не отделится от дна кастрюли. Снять кастрюлю с огня, тесто слегка охладить и вбить в него яйца одно за другим (каждое новое яйцо вбивать только после того, как предыдущее будет окончательно размешано). Податливую мягкую массу выложить в шприц или конверт и, выдавливая, зажарить в кипящем растительном масле.

Пироги с черешней.

Один рецепт - для пирожных и пирога

Песочное тесто: 150 г муки, 50 г сахара, 80 г сливочного масла, 50 г молотого миндаля, 1 ч. ложка тертой цедры лимона, 1 ч. ложка корицы, соль, 1 яйцо, мука для раскатки теста.

Начинка: на 6 порций - 600 г светлой или темной черешни, 300 г жирного творога, 3 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки сухого ванильного пудинга, 1 яичный желток.

Муку и натертое на крупной терке сливочное масло быстро перемешать с молотым миндалем, сахаром, лимонной цедрой, солью и яйцом и слепить из теста гладкий шар. Затем полчаса выдержать в холодильнике, предварительно завернув в алюминиевую фольгу.

Достать из холодильника заранее приготовленное тесто. Выдержка теста: 30 минут.

Черешню помыть, оборвать плодоножки и удалить косточки. Шесть небольших формочек для пирожных аккуратно смазать маслом изнутри. Духовку нагреть до 220 градусов.

Тесто раскатать, слегка посыпав мукой. Вырезать кружки диаметром на 2-3 см больше формочек. Выложить кружки теста в формочки. Ягоды разложить поверх теста.

Из творога, сахара, ванильного сахара, сухого пудинга и яичного желтка взбить крем. Нанести слой крема на ягоды. Корзиночки выпекать на средней полке духовки в течение 25 минут. Подавать на стол теплыми.

Пудинг с ананасовым соком

4 ст. ложки муки, 3/4 стакана сахара, сок и тертая цедра 1 лимона, 3 яйца, стакан ананасового сока, 1 стакан молока.

Отделить яичные желтки от белков и растереть. Не переставая растирать, добавить муку, сахар, лимонный сок, затем ананасовый сок, молоко и хорошо вымешать. Взбить в густую пену белки и добавить к желтковой массе. Слегка перемешать, выложить приготовленное тесто в круглую форму и выпекать пудинг на водяной бане около часа. Подать горячим.

Пирог с черешней

На 12 порций: 600 г черешни, 1 яичный желток, 50 г измельченных сырых марципанов, 30 г сахара, 1 ст. ложка пищевого крахмала, 140 мл сливок.

Тесто замесить согласно рецепту и выдержать 30 минут. Ягоды промыть, плодоножки оборвать, косточки удалить. Форму для выпечки со съемной стенкой (диаметр 26 см) смазать небольшим количеством масла. Духовку предварительно нагреть до 220 градусов.

Тесто раскатать, слегка присыпав мукой. Выложить тестом дно формы. Сформовать боковые стенки коржа высотой 2 см. Ягоды разложить поверх коржа. Желток, измельченные марципаны, сахар, пищевой крахмал и сливки тщательно перемешать с помощью миксера. Полученной кремовой массой покрыть ягоды. Пирог выпекать около 35 минут.

Подавать на стол теплым.

Черные пряники (из русской кухни)

3-4 стакана ржаных сухарей, 2-3 стакана сиропа, 2-4 ст. ложки меда, 1-0,5 ч. ложки пекарского порошка, 2 желтка, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки имбиря, 3 бутона гвоздики, 1 щепотка мускатного ореха.

Глазурь: 500 г сахара, 3/4 стакана воды.

На 3-4 стакана ржаных толченых сухарей или ржаных сухарей наполовину со сдобными крошками от печенья: 2-3 стакана сиропа варенья (смородинного, клюквенного, брусничного) или смеси смородинного и малинового сиропа, меда, 1-0,5 чайной ложки аммония или пекарского порошка (смесь: аммония 40 процентов и соды 60 процентов), 2 желтка, столовая ложка муки.

Если делать все по правилам понадобятся такие пряности: корица, имбирь, гвоздика, мускатный орех, но можно ограничиться и неполным набором.

Сироп от варенья и мед перемешать и прогреть, не доводя до кипения, добавить молотые пряности и замесить на этой смеси со ржаными сухарями крутое тесто. Хорошо промесить его, раскатать слоем в 1 см, просушить на листе либо в предварительно нагретой, но выключенной духовке, либо наверху плиты, в которой зажжена духовка. Затем нарезать в теплом состоянии выемкой и глазировать. Глазурь делается из 500 г сахара и 0,75 стакана воды. Сахарный сироп уваривать "до средней нитки", то есть до такой густоты, пока он не будет тянуться "ниткой". Предварительно снять пену.

Пряники поместить в широкий эмалированный таз одним слоем и равномерно облить сахарным сиропом, а затем перемешать деревянной ложкой, чтобы глазурь покрыла их равномерно. Пряники положить на лист и просушить в духовке не более 1 минуты.

Яблочный пай

Это песочный пирог с яблочным джемом или настругаными свежими яблоками, который, когда он почти уже готов, покрывается пеной чуть подслащенных взбитых белков. Еще 5 минут в духовке... и можно ставить на стол.

Шарлотка

1 батон, 6-8 яблок, 0,5 л молока, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин, корица, сахарная пудра.

На 6-8 крупных яблок (кисло-сладких, лучше всего антоновских), понадобится черствый батон, пол-литра холодного молока, 2 яйца, полстакана сахара, немного масла и панировочных сухарей. Нарезать хлеб кубиками и замочить их в смеси холодного молока, взбитых яиц и сахара на полтора часа.

Очистить яблоки, крупно настрогать их ножом или нарезать пластинками и хорошенько смешать с замоченной булкой. Для аромата хорошо добавить несколько капель вина или щепотку ванилина. Густо смазать сливочным маслом и обсыпать панировочными сухарями стенки и дно большой глубокой сковороды или неглубокой кастрюли и выложить туда полученную массу. Сверху положить несколько кусочков масла. Запекать в средне горячей духовке. Когда шарлотка начнет отставать от стенок, а сверху на ней не станет жидкости - она готова.

Подавать ее можно горячей, полив сиропом из варенья или посыпав сахарной пудрой. А еще вкуснее холодной, с медом и молоком.

Кекс

250-300 г маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, 400 г муки, 100 г крахмала, 6-8 ст. ложек молока, 2 ст. ложки сахарной пудры, тертая лимонная цедра, ванильный сахар, сода, погашенная уксусом.

Сначала перемешать маргарин, яйца, сахар, ванилин и цедру. Потом добавить муку, погашенную в уксусе соду, молоко. Массу выложить в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями. Выпекать около часа в средне нагретой духовке. Готовый кекс, не вынимая из формы, остудить. Потом перевернуть и снять форму. Посыпать кекс сахарной пудрой.

Печенье для чая

500 г муки, 2 яйца, 250 г маргарина, 150 г сахара, соль, пакетик ванильного сахара, или 1 кофейная ложечка лимонной цедры, или 6 зерен молотого миндаля.

Приготовить тесто и при помощи формы нарезать печенье. Выпекать в разогретой духовке на среднем огне.

Сладкоежкам

Любителям сладостей к чаю советую приготовить вкусную тянучку (на 0,5 л сливок - 400 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка картофельной муки). Все компоненты тщательно перемешиваем и начинаем варить на умеренном огне. С начала до конца приготовления тянучку непрерывно помешивают деревянной ложкой и следят, чтобы не пригорела.

Огонь уменьшать нельзя.

Как узнать, готова лимона тянучка? Капнуть смесью из кастрюли в стакан с холодной водой. Если сахар застынет до твердости хлебного мякиша - готова!

Теперь надо перелить горячую массу в "пенал" из деревянных планок, смазанных маслом. Когда застынет, планки снять, а тянучку разрезать на конфеты.

Полезные советы начинающим пирожникам

Пироги долго не черствеют, если их держать в глиняной посуде, накрытой салфеткой.

Прежде чем ставить тесто, муку обязательно просейте, чтобы удалить примеси, комочки, а также ввести воздух - лучше будет подниматься тесто.

Заводя опару или тесто, не муку насыпайте в жидкость, а, наоборот, разводите муку молоком или водой, все время тщательно размешивая, чтобы не было комков.

Не давайте тесту перестаивать - пироги станут кисловатыми на вкус. Достаточно постоять 3 часа, но обязательно в тепле.

Чтобы рис для начинки получился белым и рассыпчатым, за 5 минут до готовности добавьте в воду, где он варится, чуть-чуть

уксуса. Откиньте на дуршлаг, хорошо промойте холодной водой.

Почти всегда в начинку для пирогов требуется положить крутые яйца. Варите их в подсоленной воде, чтобы не вытекли, если скорлупа надтреснута, при бурном кипении, тогда белок будет твердым.